



**PLA OPERATIU DE F.ROCA DE GESTIÓ DEL RISC PER SARS-COV-2**

**4 DE SETEMBRE DE 2020**

## PLA OPERATIU DE F.ROCA DE GESTIÓ DEL RISC PER SARS-COV-2

El pla operatiu desenvolupa i implementa els protocols i instruccions encaminades a eliminar i prevenir la presència de SARS-CoV-2 a les instal·lacions i tenir cura de les persones que interactuen en el centre en funció de les característiques particulars de cada situació.

Aquests protocols i instruccions venen determinats per l'establert a l'AVALUACIÓ DE RISCOS I PLANIFICACIÓ DE L'ACTIVITAT PREVENTIVA DAVANT L'EXPOSICIÓ A CORONAVIRUS (SARS-CoV-2), realitzat pel nostre Servei de Prevenció, ASPY, i la seva identificació de riscos, resumida en aquesta graella:

AVALUACIÓ DE RISCOS			
LLOC DE TREBALL	PROBABILITAT	SEVERITAT	GRAU DE RISC
Personal d'oficina	Baixa	Mitjà	Baixa
Monitoratge	Mitjà	Mitjà	Mitjà
Personal de neteja	Baixa	Mitjà	Baixa
Conductor	Baixa	Mitjà	Baixa
Personal de cuina	Baixa	Mitjà	Baixa

- Mesures higièniques de prevenció de difusió de la contaminació.
- Mesures tècniques de dotació dels recursos necessaris per a la prevenció.
- Mesures organitzatives de prevenció general, específiques per a persones especialment sensibles i Pla de contingència davant la "sospita o activació" d'un possible cas.
- Coordinació d'Activitats Empresarials amb contractes, subcontractes, proveïdors, usuaris o altres persones presents al centre alienes a l'empresa i persones de F. Roca que accedeixen a instal·lacions dels clients.

# 1.

## Mesures higièniques de prevenció de difusió de la contaminació entre les persones d'F.Roca

### BPM

Dins les Bones Pràctiques de Manipulació contemplem tots aquells requeriments que cal respectar per evitar riscos en la Seguretat Alimentària. Aquestes BPM, però, són una molt bona base per tal de prevenir el contagi per SARS-CoV-2 i gestionar el risc amb seguretat reforçant els següents punts:

- Ús de la roba de carrer i de la roba de feina sense creuaments entre ambdós vestits. En el cas de monitoratge caldrà, com sempre, garantir que no hi ha creuament entre el peto i la bata.
- Garantir la higiene de la roba de feina deixant en bossa la roba de carrer i no ocupant el mateix espai. en cap moment, que el destinat a la roba de feina.
- Garantir el 1,5 metres de distància mentre estem als vestuaris, i accedint a les instal·lacions interiors de la cuina, posterior al canvi de roba als vestuaris.
- Deixar tots els estris personals a la taquilla. No fer ús del mòbil durant el període de treball.
- Respectar l'ús individual dels estris que cada persona disposa per fer el seu treball.
- Evitar al màxim els moviments fora de la cuina si no són imprescindibles.
- No sortir mai amb la roba de feina a l'exterior de les instal·lacions, exceptuant els transportista i els moments de trasllat d'escombraries.
- El transportista ha de fer servir el gel hidro-alcohòlic després de cada lliurament i sempre abans d'entrar a la furgoneta.
- La furgoneta cal rentar-la cada dia, especialment les parts de contacte, reforçant les rutines de neteja i desinfecció, prestant especial atenció a les manilles de les portes, els cinturons de seguretat i els seus elements d'obertura i tancament, els diversos comandaments de control (alçavidres, ràdio, tancament automàtic, etc.), volant, canvi de marxes, fre de mà, reposa-braços i agafadors.
- Al túnel de rentat fer servir mascareta i ulleres. Si les persones del túnel han de fer altre servei cal que es protegeixin la roba amb bata d'un sol ús mentre estan al túnel i treure-se-la al sortir.
- Al vàter cal tancar la tapa abans de tirar de la cadena i garantir les dotacions d'aigua calenta, sabó i eixugamans.
- A l'horari de dinar caldrà garantir les distàncies entre el personal.
- SEMPRE CONSIDERAR OBLIGATÒRIA LA DISTÀNCIA INTERPERSONAL DE 1,5 METRES O, SI NO ES POT RESPECTAR, L'ÚS DE MASCARETA.

MESURES a considerar quant al mitjà de transport per l'assistència al lloc de treball:

- Si vas amb transport propi, neteja sovint allò que toquen les mans i prioritza anar sense companyia.
- Mira de no "tocar" allà on no calgui i usa gel hidro-alcohòlic en cas necessari si ets conscient que has tocat superfícies de risc.
- Pensa a respectar els dos metres de distància amb les persones amb les que comparteixis el camí o el transport, i usa mascareta en el cas de no poder-los respectar.

MESURES quan tornis a casa

- Determinar una zona d'entrada per deixar les sabates i objectes personals que hagin pogut estar exposat al risc de contacte amb el virus.
- Treure's les sabates i deixar la roba en una bossa de plàstic.
- Sense tocar res, dutxar-se.
- Higienitzar amb alcohol o aigua i sabó els elements petits com claus, ulleres, cartera, mòbil, etc.
- Rentar la roba a 60°C, cada dia.
- Ventilar l'estància.

## REQUERIMENTS DE NETEJA ESPECIALS PER SARS-CoV-2

Característiques del procés de neteja:

- Les mesures de contenció per evitar la propagació de la COVID-19 requereixen reforçar els programes de neteja i desinfecció que les empreses tenen instaurats i que preveuen sales, equipaments, superfícies i estris així com també oficines, mobiliari, vestidors i serveis higiènics com a mesura preventiva.
- L'element més important a considerar en el procés de neteja és el producte i la metodologia d'aplicació del mateix, per això hem de tenir en consideració els següents aspectes:
  - Cal recordar que qualsevol producte que fem servir requereix d'uns 5 minuts d'aplicació abans de ser esbandit per a la neteja definitiva, ja que un temps curt pot no afectar l'estructura del virus.
  - Es recomana l'ús d'hipoclorit de sodi a dilució 1:50 (20 cl. en un litre pe lleixiu en una concentració inicial de 5%) després de la neteja amb un detergent neutre, o un producte homologat a la llista de viricides. Les dilucions de lleixiu s'han de fer cada dia i amb aigua a temperatura natural, no calenta.
  - Per a les superfícies que podrien ser danyades per l'hipoclorit de sodi, es necessita per a la descontaminació després de la neteja amb un detergent neutre, un producte homologat a la llista de viricides i nosaltres farem servir BACTERDET PLUS, en una dilució del producte del 5%, el que equival a DUES MANXADES de la canya dosificadora en un LITRE d'aigua que és el volum del polvoritzador, que arriba amb l'ETIQUETA. També podem fer servir, alternativament, GERMOSAN-NOR diluït al 5% amb dosificador automàtic i aplicat amb el polvoritzador que ve amb la seva ETIQUETA.
  - La neteja i desinfecció ha de ser efectuada amb l'equip de protecció personal.
  - Quan s'utilitzen productes químics per a la neteja, és important mantenir la instal·lació ventilada (per exemple, l'obertura de les finestres) per tal de protegir la salut del personal de neteja.
  - El temps que es manté actiu el virus segons l'OMS és:
    - > Fins a un dia en roba i fusta.
    - > Fins a dos dies en vidre.
    - > Quatre dies en acer inoxidable i plàstic.
    - > Fins a set dies en la capa externa d'una mascareta protectora.

Elements de risc a cuidar especialment en el procés de neteja:

- Cal reforçar les neteges de les zones de pas habitual del personal i fer neteges intermèdies.
- Cal fer especial èmfasi en la neteja del mobiliari i de les parts de les estructures que amb més freqüència contacten amb les mans, a més de les superfícies:
  - carros i cambres
  - prestatges i maquinària petita on toca el menjar directament,
  - pom de les portes i finestres
  - armaris i arxivadors
  - portes abatibles

- baranes
  - tiradors de les cambres
  - telèfons i intèrfons
  - interruptors i timbres
  - teclats i ratolins
  - fotocopiadores
  - grapadores i utensilis oficina
  - comandaments a distància
  - carros
  - cistelles
  - aixetes
  - botoneres dels forns i dels focs
  - manetes marmites, basculants i forns
  - portes de les taquilles del canviador
  - els bancs per seure
  - tassa de l'inodor
  - superfícies del bany
  - i en general qualsevol superfície que quedi a l'alçada de les mans allà on circulem.
- Trobar MOMENTS DE NETEJA per la CUINA i pel MENJADOR, VENTILAR sempre que sigui possible, ESPECIALMENT als descansos de cuina i als canvis de torn del menjador.

## VENTILACIÓ I DESINFECCIÓ DELS ESPAIS

En el cas de treballar en espais tancats, caldrà portar un registre escrit de ventilació i desinfecció dels espais, que estarà penjat a cada espai identificant els moments en què cada dia es fa la ventilació i desinfecció.

La ventilació ha de ser feta tres cops al dia, i sempre a l'inici i al final de la jornada, durant 10 minuts.

La neteja i desinfecció cada cop que ho requereixi l'activitat a que es destina l'espai (cuina, menjador, despatx...) i com a mínim un cop al dia o després de cada ús col·lectiu, com és el cas del menjador).

Garantir la ventilació dels banys i el wàter especialment.

No és recomanable usar els urinaris ni els assecadors de mans amb aire.

Tampoc no és recomanable l'ús de ventiladors dirigits cap a la persona.

Cal evitar la recirculació de l'aire en els sistemes de calefacció i refrigeració. Si no tenen aportació exterior s'ha de netejar cada dia la reixeta i setmanalment l'interior i el filtre.

Els filtres en tot cas s'han de netejar mensualment.

La neteja i desinfecció dels equips de tractament d'aire s'ha de fer amb productes viricides. No s'han d'usar biocides com a substituïts de la neteja.

## GESTIÓ DE RESIDUS

Recordar que van a la FRACCIÓ "RESTA":

- el paper d'un sol ús i baietes d'un sol ús (en el seu cas)
- guants (en el seu cas, tot i que no són recomanables)
- mascaretes.

Els contenidors amb residus de mocadors i paper d'un sol ús, mascaretes i guants tindran doble bossa, i aquestes seran tancades i retirades cada 4 hores

# 2.

## Mesures tècniques de dotació dels recursos necessaris per a la prevenció.

### NORMES A RESPECTAR SEMPRE:

- **MANTENIR LA DISTÀNCIA DE 1,5 METRES ENTRE PERSONES, sempre que sigui possible**
- **ÚS DE LA MASCARETA QUAN NO ÉS POSSIBLE DE RESPECTAR LA DISTÀNCIA**
- **RENTAT DE MANS SEMPRE, ABANS DE TOCAR LA CARA I ABANS I DESPRÉS DE QUALSEVOL MANIPULACIÓ**

### RECURSOS ESPECIALS PER A LA PROTECCIÓ INDIVIDUAL DEL PERSONAL TREBALLADOR:

- Mascaretes i gel hidro-alcohòlic, a banda dels recursos que ja en tenim sempre.
- Criteri: La mascareta és obligatòria per tal d'evitar la difusió accidental de gotícules. El gel hidro-alcohòlic només és per quan no tenim a l'abast aigua i sabó.
  - Ulleres de protecció tancades, si és el cas.
  - Mocadors o paper d'un sol ús als llocs on calgui.
  - Punts de rentat de mans amb sabó i paper d'un sol ús.

### RECURSOS ESPECIALS DE PROTECCIÓ COL·LECTIVA

- Senyalització horitzontal, vertical de separacions i de circuits de circulació:
  - Realització de marques al terra i/o paret per facilitar la visió de 1,54 metres de separació del lloc de treball.
  - Senyalitzar amb fletxes el sentit de la circulació per la dreta, com a recordatori.
- Cartelleria (Veure annex cartelleria) Anirà distribuïda a cada espai en funció del seu ús.
- Control de l'aforament allà on sigui necessari.
- Possibilitat de mampares, allà on calgui.
- També les mesures de neteja i de cura de la ventilació i aportació d'aire són mesures col·lectives.
- Ús de viricida per finalitzar les neteges de les zones de contacte.



## MÀSCARA DE PROTECCIÓ COTÓ 100% ACABAT ADRATEX

### RECOMANACIONS D'ÚS

1



**Rentar a 45°C.**  
Fins a 20 rentats de vida útil garantida

2



És convenient, després de cada rentat i abans d'usar, **planxar a 110°C** per reactivar les propietats repel·lents del teixit.

3



**Posar-se la mascareta amb les mans netes**

### PRESTACIONS DE LA MÀSCARA

És una mascareta 100% cotó rentable.

L'acabat hidròfug de el teixit minimitza el risc de contagi per gota de saliva.

El nivell de repel·lència obtingut en laboratori és equivalent a una FFP2 o FFP3

El tractament biocida prevé la formació de cultius bacterians en la mascareta.

El tractament hidròfug evita la formació d'humitats reduint al mínim el risc de contaminació bacteriològica.

La doble capa de cotó redueix el risc de contagi per aire.

# 3.

## Mesures organitzatives de prevenció del risc i actuació davant la “sospita o activació” d’un possible cas.

De manera general hem de preveure una acció de suport emocional a les persones, com en qualsevol altre moment de dol, que permeti:

- Reincorporació i adaptació emocional
- Mesures organitzatives de facilitació
- Escenari organitzatiu inicial
- Adaptació al canvi: Comunicació eficaç
- Gestió de l'informació per a benefici de les persones.
  - S'estableix una formació per tothom abans del retorn a la feina.
  - Hi haurà un suport des de la direcció als caps, abans del retorn a la feina, i centre per centre en els primers moments del retorn.

### 3.1 / MESURES DE PREVENCIÓ DEL RISC

- Ús dels espais
  - > Passadissos:
    - Evitar que hi hagi obstacles, ja que facilita el trànsit per ells sense contactar amb les parets ni amb els mateixos obstacles.
    - Higienitzar cada dia totes les superfícies a l'alçada de les mans.
  - > Despatx caps:
    - Mantenir la taula neta de papers i andròmines que obstaculitzin la higienització de la superfície. Higienitzar els estris d'ús habitual: teclat, ratolí, grapadora, tisores. Tenir un bolígraf propi cada persona.
  - > Cuina:
    - Higienitzar tots els botons de comandament de focs, forn, marmites, aixetes, etc. així com les nanses i les superfícies a l'alçada de les mans.
    - Respectar l'ús individuals dels estris que cada persona agafa.
    - Organitzar de manera que cada persona ocupi un espai propi delimitat en la part principal de la jornada i cuidar molt en els desplaçaments de mantenir la distància de seguretat de 2 metres o la mascareta posada.

> Sala (zona) freda:

- Higienitzar les superfícies a l'alçada de les mans i qualsevol comandament de treball: nanses, aixetes, etc.
- Respectar l'ús individuals dels estris que cada persona agafa.
- Organitzar de manera que cada persona ocupi un espai propi delimitat en la part principal de la jornada i cuidar molt en els desplaçaments de mantenir la distància de seguretat de 2 metres o la mascareta posada.

> Office i màquina de rentar la vaixela i els estris

- Organitzar de manera que cada persona ocupi un espai propi delimitat en la part principal de la jornada i cuidar molt en els desplaçaments de mantenir la distància de seguretat de 1,5 metres o la mascareta posada.
- Higienitzar les superfícies a l'alçada de les mans i qualsevol comandament de treball: nanses, aixetes, etc.

Si és possible, caldrà establir un circuit intern de circulació, dins de cada espai, per evitar creuaments. En cas de creuament, circular per la dreta a qualsevol espai.

### 3.2 / PLA D'ACCIÓ DAVANT LA "SOSPITA O ACTIVACIÓ" D'UN POSSIBLE CAS DE COVID-19

El pla d'acció preveu les accions a prendre en cas d'emergència sanitària a l'interior d'un dels centres amb afectació a les persones que hi treballen.

Si es detecten símptomes compatibles amb la COVID-19 en una persona de l'equip, durant la jornada:

- S'ha d'acompanyar a un espai d'ús individual.
- Si pot, la mateixa persona contactarà amb el seu CAP.
- Si té símptomes greus trucarem al 061.
- El lloc de treball d'aquesta persona serà desinfectat immediatament i les escombraries on hagi deixat els seus equips d'un sol ús, en el seu cas, serà retirada dins d'una doble bossa a la fracció REBUIG.
- Es comunicarà a l'escola per avaluar el nivell de risc per a la comunitat educativa.
- El Responsable del Centre, realitzarà una traçabilitat, el màxim acurada possible, de persones, espais i mobiliari, en contacte amb aquesta persona, dels darrers 7 dies i, per una banda, informarà al Servei de Prevenció, actuant segons indiqui aquest, i per l'altra, es realitzarà una higiene especial allà on hi hagi sospita de risc de contaminació.

# 4.

## Pla de contingència davant una possible crisi amb afectació del personal.

El pla de contingència preveu les accions a prendre en cas que una persona de l'equip presenti símptomes compatibles amb Covid-19 a l'interior d'un dels centres amb afectació a les persones que hi treballen. Cal saber que el nivell de resposta a les diferents situacions del personal són:

- **Contactes estrets:** Es considera un contacte estret quan es produeixen, alhora, aquestes situacions:
  - Han estat més de **15 minuts** junts, a menys de **2 metres** de distància i **sense protecció** adient.
  - A aquestes persones se'ls farà un PCR i estarien en aïllament sanitari fins al resultat del PCR.
- Un cop conegut el resultat dels PCR per als contactes estrets:
  - PCR negativa sense símptomes: Vida normal.
  - PCR positiva sense símptomes: 10 dies d'aïllament des del diagnòstic.
  - PCR positiva amb símptomes: Aïllament mínim de 10 dies des del diagnòstic i fins que hi hagi 3 dies sense símptomes.
- Substitució de personal malalt o en contacte amb malalts.
  - Hi ha una llista de reserva per a substitucions d'emergència i l'organització del treball preveu que pugui faltar una persona sobtadament en un moment sense afectar al servei, tot i que afectaria al temps dels treballs interns.
  - En el cas d'afectació col·lectiva per "aïllament sanitari" d'una part o de tot l'equip de cuina o monitoratge, tenim personal com per respondre organitzativament a una emergència sumant l'experiència dels altres centres amb la incorporació de persones per substituir les de l'equip del centre.
  - La nostra organització potencia l'existència d'una segona persona, tant a cuina com a monitoratge, que, en cas d'emergència, pot assumir les tasques del dia. Aquestes persones són les que participen en processos de promocions internes i sempre tindrien el suport del responsable de cuines.
- Composició de menú d'emergència a distribuir des del propi centre.
  - En cas d'emergència, si no es pot servir el menú del dia, sempre hi ha un menú alternatiu, fàcil de fer, que contempla una pasta o arròs, unes croquetes amb amanida de guarnició i una peça de fruita.
- Composició de menú d'emergència elaborat en una cuina externa al centre.
  - Si no podem atendre des de la pròpia cuina, fem el servei del menú corresponent al dia, sense canvis, des d'una de les altres cuines, com ja ho hem fet en ocasions d'avaries o similars. Si el temps no ho permet, el menú d'emergència és el mateix que l'alternatiu del propi centre: Una pasta o arròs, unes croquetes amb amanida de guarnició i una peça de fruita.
  - En ambdós casos, al propi centre o des d'un centre extern, les dietes del dia, si no poden atendre's amb el menú del dia, són substituïdes per arròs i planxa, de manera general, i s'atén particularment qualsevol necessitat que no pugui ser atesa amb aquesta alternativa.

# 5.

## **Coordinació d'Activitats Empresarials amb contractes, subcontractes, proveïdors, usuaris o altres persones presents al centre alienes a l'empresa i persones de F.Roca que accedeixen a instal·lacions dels clients.**

### ENTRADA DE PERSONES ALIENES A LA CUINA

- En principi l'entrada a cuina de persones alienes queda restringida fins a la superació de les condicions exigibles per al control del SARS-CoV-2.
- Qualsevol persona aliena que vulgui entrar a la cuina caldrà que ho faci acompanyada del cap de cuina i respecti les condicions de protecció exigides a tothom: mascareta, protecció amb barret i bata d'un sol ús.

### PROVEÏDORS

A tots els proveïdors els hi demanem:

- Lliurament de l'Avaluació de Riscos i Certificat de formació, enfront la Covid-19, de les persones que arribaran a la nostra cuina i garantia signada de lliurament d'EPIS per a la prevenció de la Covid-19.
- Procediments de neteja i desinfecció i fitxes tècniques dels productes usats en el vehicle de transport.

Les pautes de treball per als transportistes seran:

- Per entrar a la RECEPCIÓ DE MERCADERIES, caldrà portar mascareta i haver garantit la neteja de les mans per part del transportista amb gel hidro-alcohòlic abans de la seva entrada.
- Hi haurà una safata per deixar els albarans sense requerir de l'aproximament entre persones. Sempre que sigui possible la documentació serà telemàtica.
- Com sempre, l'emalatge serà retirat immediatament sempre que sigui possible.
- Aquest espai s'haurà d'higienitzar al finalitzar l'horari de recepció de mercaderies.

# 6.

## Llista de persones d'F.Roca que treballen a l'escola i responsabilitat de les mateixes.

### ESCOLA SALVADOR ESPRIU

Nom Treballador	Categoria
VACANT	CAP CUINA
BALLESTA MARTINEZ, VANESSA	AJUDANT DE CUINA
LOPEZ VALERA, MONTSERRAT	AJUDANT DE CUINA
MORENO ZAFRA, M <sup>a</sup> CARMEN	AJUDANT DE CUINA
PONCE MAS, CRISTINA	AJUDANT DE CUINA
AKHTAR ESPERIDÓN, LAYLA	MONITOR/A
BELTRÁN GIMENEZ, MIRIAM	MONITOR/A
BODAS FUENTES, CRISTINA	MONITOR/A
CALABRIA PUJOL, ANNA	MONITOR/A
CAMPOS MONGE, ESMERALDA	MONITOR/A
DERAOUI, NADIA	MONITOR/A
FERNANDEZ LORENTE, PAULA	MONITOR/A
GÓMEZ RAFELS, LIDIA A.	COORDINADOR/A
Jaquez ALCANTARA, ARIAN EZEQUIAS	MONITOR/A
LOPEZ FERRER, ABRIL	MONITOR/A
MOLINA MARIN, SARA	MONITOR/A
MUÑOZ RODRIGUEZ, ANDREA	MONITOR/A
NIETO MUÑOZ, SILVIA	MONITOR/A
VALVERDE MURILLO, JOSEFA	MONITOR/A

# **MESURES ESPECIALS DE PROTECCIÓ DAVANT EL SARS-CoV-2**

## **ESPAI MIGDIA I ACOLLIDA**

- PREPARACIÓ A CUINA I CURA DE LES PERSONES TREBALLADORES

Totes les persones reben una formació prèvia a la incorporació al seu lloc de treball per tal de garantir el seu coneixement de com actua i com prevenir l'acció del SARS-CoV-2 i les mesures concretes implementades per F. Roca a tal efecte.

Els protocols del nostre APPCC són la base de la nostra garantia en seguretat alimentària i han estat reforçats en el pla de neteja per tal d'evitar la transmissió de SARS-CoV-2 entre el nostre equip i els usuaris del servei.

Els productes desinfectants formen part de la llista de viricides inclosos a la llista elaborada arran el RD 436/2020.

De manera especial s'ha ampliat l'aspecte de neteges intermèdies, i el respecte per la distància de seguretat i/o l'ús de mascaretes de protecció.

S'han senyalitzat els espais per tal de facilitar de manera visual i fàcil el respecte per les distàncies de seguretat.

Disposem de tots els EPIS necessaris per evitar la transmissió durant el treball.

Els equips i estris de treball seran individuals o es rentaran i desinfectaran després de cada ús.

La Coordinació empresarial facilita el respecte per les normes de seguretat pel fet de compartir espais en el moment dels àpats i serveis i rebre mercaderies dins de la cuina.

Hi haurà cartells informatius i formatius a les instal·lacions en la mesura que es trobin necessaris.

- ORGANITZACIÓ I CURA DELS ESPAIS

Garantir la neteja i desinfecció de tots els espais, previ al seu ús, al menjador.

Fer la neteja i desinfecció de superfícies i ventilació de 10 minuts dels espais tancats, en el canvi de torn.

Eliminar els recursos compartits deixant només la gerra d'aigua, i indicar que només una persona se'n faci càrrec de fer el servei d'aigua.

Mantenir el grup classe junt i fer distància entre grups amb una cadira si han de compartir taula.

- SERVEI DE L'ÀPAT

Mantindrem la distància de seguretat durant el servei i el personal portarà la màscara posada.

Eliminem l'autoservei de qualsevol element de l'àpat, inclosos els estris. Fem el servei evitant que la mainada tingui accés als estris per tal que només toquin la seva safata, bé servint a taula o facilitant nosaltres, entre personal de servei i monitoratge, la safata completa.

Eliminem els recursos compartits deixant només la gerra d'aigua, i indicarem que només una persona se'n faci càrrec de fer el servei d'aigua.



#### - ACCIÓ EDUCATIVA AMB SEGURETAT PER PART DEL MONITORATGE

Totes les formacions del nostre pla de formació ROCAFORMA'T! d'enguany, aniran adreçades a donar tota la seguretat possible des del punt de vista humà a la prevenció del SARS i a la Comunicació amb l'infant amb la barrera de la mascareta i a la dinamització del lleure a l'Espai Migdia sense contacte físic.

El monitoratge portarà sempre la màscara. A INFANTIL se la podran treure només en casos molt concrets en que l'atenció a l'infant es vegi molt minvada portant la màscara. Per exemple, infants amb autisme o amb conductes molt disruptives on l'ús de màscara pugui dificultar la comunicació". En aquests casos, sempre s'ha de respectar el metre i mig de separació.

Cal recordar que es considera contacte estret al fet d'estar a menys de 2 metres, durant més de 15 minuts i sense màscara de protecció.

Els mateixos protocols d'higiene que tenim són validats pel pla de prevenció i han estat reforçats en el pla de neteja per tal d'evitar la transmissió de SARS-CoV-2 entre el nostre equip i els usuaris del servei.

La Coordinació empresarial garanteix el respecte per les normes de seguretat pel fet de compartir espais en el moments dels àpats i esbarjo.

El material usat per un grup de convivència estable serà desinfectat previ a l'ús per un altre grup diferent.

Sí hi hagués transport col·lectiu en algun moment estarem al dispostat en referència a aquesta activitat.

Hi haurà cartells informatius i formatius a les instal·lacions en la mesura que es trobin necessaris.

#### - CURA DE LA MAINADA DURANT L'ÀPAT

Facilem l'organització de l'alumnat, junt amb el professorat, per aconseguir:

- L'entrada de l'alumnat de manera progressiva .
- El rentat de mans abans de la línia de servei.
- Per les repeticions, la mainada no agafarà res, sinó que els serà servit allò que necessitin.
- L'organització de les taules de tal manera que faciliti la distància de seguretat entre els grups de convivència estables.
- La separació d'una cadira buida en el cas que una taula estigui compartida per dos grups de convivència estables.

Ajudem a facilitar el rentat de mans abans i després de l'ús del menjador.

Facilem que, quan es faci, només una persona pari i despari taula per a cada taula o grup de convivència estable.

#### - CURA DE LA MAINADA DURANT L'ESPAI D'ESBARJO

El projecte "Lleure lliure, passa a ser aquest curs 2020-21 "Lleure lliure i joc tradicional". Eliminem les joguines del nostre projecte sempre i quan no puguin assegurar la Neteja òptima de les mateixes. Només les mantindrem en aquells espais on sigui possible o bé, mantenir els grups aula, o bé netejar-les de manera segura". En qualsevol cas, enguany el joc tradicional sense contacte serà el protagonista.

La obertura o no dels diferents espais lúdics en funció dels criteris anteriors s'aniran pactant en les setmanes posteriors al inici de curs entre el responsable de l'Espai Migdia de l'escola o del Menof, la coordinadora de F. Roca al centre, si existeix, i la responsable pedagògica de F. Roca. Sempre assessorats i guiats pels experts que ambdues organitzacions tenim. Desenvolupem el màxim d'activitats possibles a l'aire lliure.

Les activitats d'interior les circumscriuim a la participació de persones del mateix grup de convivència estable.

Ajudem a la mainada a mantenir el grup de convivència estable en el seu temps d'esbarjo o ajudem a fer ús de la màscara per protegir-se.

Ajudem a l'alumnat en el retorn a classe per tal que mantinguin el grup de convivència estable o facin ús de la màscara.

#### - CURA DE LA MAINADA AL DORMITORI D'INFANTIL

Distància mínima recomanada entre matalassos, de costat: 1 metre, si no pertanyen al mateix grup de convivència estable.

La distància mínima recomanada entre files de matalassos: 1 metre, si no pertanyen al mateix grup de convivència estable.

Cal garantir 10 minuts de ventilació de l'espai, un cop usat.

#### - CURA DE LA MAINADA EN ACOLLIDA

Hi haurà gel hidro-alcohòlic a l'entrada.

Espai habilitat que permeti una distància de 1,5 metres entre les persones.

Si per l'activitat o per l'espai no respectem el 1,5 metres de separació caldrà usar màscara.

Al finalitzar, en l'acompanyament per anar cap a les aules, tant infants com cuidadores aniran amb màscara.

Cal garantir 10 minuts de ventilació de l'espai, un cop usat.

#### - SOSTENIBILITAT DEL SERVEI, CURA DEL MEDI AMBIENT I GESTIÓ DE RESIDUS

Mantenim el desbrossament amb la selecció dels residus per fraccions.

Continuem amb el treball de minimització de residus i amb els diferents programes de pressa de consciència per evitar el malbaratament alimentari.

També continuem amb els programes de recuperació del menjar per estalviar malbaratament així com el programa de donacions.

Cuidarem que tot el material susceptible d'estar contaminat vagi a la fracció "resta" i si hi ha cap perill de trencament d'aquesta bossa es faran servir una segona bossa amb tancament.

- ORGANITZACIÓ I DISTRIBUCIÓ DE L'ALUMNAT EN L'HORARI DE DINAR

• ORGANITZACIÓ I DISTRIBUCIÓ ALUMNAT INFANTIL I PRIMÀRIA

La previsió es de uns 200/210 dinars diaris.

- INFANTIL: Dinaran a les aules. Cuina entregarà el menjar a les aules a les 12:25 h. Es començarà per P-3 i P-4, seguidament P-5.
  - > P-3 i P-4 Dinaran a les 12:30 h.
  - > P-5 Dinaran a les 12.40 h.
- PRIMÀRIA: Dinaran al menjador per grups estables. Servei exactament igual que anys anteriors. Safata a taula i servir el menjar.
  - > 1r, 2n, 5è i 6è dinaran a les 12:30 h.
  - > 3r i 4t dinaran a les 12:40 h.

A les 9:30 del mati tindrem a la bústia de l'escola el llistat d'entrepans que s'han de fer i el nom de cada nen que el demana. A la mateixa llista també hi tindrem el numero de dinars que hem de preparar.

La nostre proposta es fer una petita ampliació de la carta, sobretot incorporar els planxats.

# **MESURES ESPECIALS DE PROTECCIÓ DAVANT EL SARS-CoV-2**

## **SERVEI A PROFESSORAT I ADULTS**

- PREPARACIÓ A CUINA I CURA DE LES PERSONES TREBALLADORES

Totes les persones reben una formació prèvia a la incorporació al seu lloc de treball per tal de garantir el seu coneixement de com actua i com prevenir l'acció del SARS-CoV-2 i les mesures concretes implementades per F. Roca a tal efecte.

Els protocols del nostre APPCC són la base de la nostra garantia en seguretat alimentària i han estat reforçats en el pla de neteja per tal d'evitar la transmissió de SARS-CoV-2 entre el nostre equip i els usuaris del servei.

Els productes desinfectants formen part de la llista de viricides inclosos a la llista elaborada arran el RD 436/2020.

De manera especial s'ha ampliat l'aspecte de neteges intermèdies, i el respecte per la distància de seguretat i/o l'ús de mascaretes de protecció.

S'han senyalitzat els espais per tal de facilitar de manera visual i fàcil el respecte per les distàncies de seguretat.

Disposem de tots els EPIS necessaris per evitar la transmissió durant el treball.

Els equips i estris de treball seran individuals o es rentaran i desinfectaran després de cada ús.

La Coordinació empresarial facilita el respecte per les normes de seguretat pel fet de compartir espais en el moment dels àpats i serveis i rebre mercaderies dins de la cuina.

Hi haurà cartells informatius i formatius a les instal·lacions en la mesura que es trobin necessaris.

- ORGANITZACIÓ I CURA DELS ESPAIS

Garantir la neteja i desinfecció de tots els espais, previ al seu ús, al menjador.

Fer la neteja i desinfecció de superfícies i ventilació de 10 minuts dels espais tancats, en el canvi de torn.

Organitzem l'espai per tal que hi hagi la distància de 1,5 metres entre les persones, amb una cadira buida entre elles.

- SERVEI DE L'ÀPAT

Mantindrem la distància de seguretat durant el servei i el personal portarà la màscara posada.

Eliminem l'autoservei d'amanides i les opcions en carros calents, fent servei individualitzat, inclosos els coberts. Fem el servei evitant que hi hagi accés als estris per tal cada persona només toqui la seva safata, facilitant nosaltres la safata completa.

Eliminem els recursos compartits deixant només la gerra d'aigua, i indicarem que només una persona se'n faci càrrec de fer el servei d'aigua.

Els coberts aniran embolicat amb el tovalló.

## - SOSTENIBILITAT DEL SERVEI I CURA DEL MEDI AMBIENT

Els mestres tindran un kit de desinfecció per higienitzar el lloc on han menjat. Aquest kit contempla gel hidro-alcohòlic per poder-se higienitzar les mans al final del procés.

Mantenim el desbrossament amb la selecció dels residus per fraccions.

Continuem amb el treball de minimització de residus i amb els diferents programes de pressa de consciència per evitar el malbaratament alimentari.

També continuem amb els programes de recuperació del menjar per estalviar malbaratament així com el programa de donacions.

Cuidarem que tot el material susceptible d'estar contaminat vagi a la fracció "resta" i si hi ha cap perill de trencament d'aquesta bossa es faran servir una segona bossa amb tancament.

## - ORGANITZACIÓ I DISTRIBUCIÓ DEL MENJADOR

- Se serveix el dinar a la sala de professors, entre 8/10 mestres.
- El servei el farem de la següent manera:
  - A la sala de professors portarem el primer, segon plat i postres amb safates (en gastronorms).
  - Seran els mestres qui se serviran ells mateixos, PERÒ SEMPRE UTILITZANT, PER AGAFAR-SE EL SEU MENJAR, ELS MATEIXOS COBERTS QUE UTILITZARAN PER DINAR. En cas de voler repetir DEIXAREM COBERTS DE MES PERQUÈ ELLS MATEIXOS TAMBÉ ES SERVEIXIN I S'EMPORTIN ELS COBERTS, NO DEIXANT-LOS EN EL BUFET.
  - \*El mestre que vulgui regim, planxa, arròs, etc....ho demana directament a la cuina.

# **MESURES ESPECIALS DE PROTECCIÓ DAVANT EL SARS-CoV-2**

## **CAFETERIA**

## MESURES ESPECIALS DE PROTECCIÓ DAVANT EL SARS-CoV-2 - CAFETERIA

### - PREPARACIÓ A CUINA I CURA DE LES PERSONES TREBALLADORES

Totes les persones reben una formació prèvia a la incorporació al seu lloc de treball per tal de garantir el seu coneixement de com actua i com prevenir l'acció del SARS-CoV-2 i les mesures concretes implementades per F. Roca a tal efecte.

Els protocols del nostre APPCC són la base de la nostra garantia en seguretat alimentària i han estat reforçats en el pla de neteja per tal d'evitar la transmissió de SARS-CoV-2 entre el nostre equip i els usuaris del servei.

Els productes desinfectants formen part de la llista de viricides inclosos a la llista elaborada arran el RD 436/2020.

De manera especial s'ha ampliat l'aspecte de neteges intermèdies, i el respecte per la distància de seguretat i/o l'ús de mascare de protecció.

S'han senyalitzat els espais per tal de facilitar de manera visual i fàcil el respecte per les distàncies de seguretat.

Disposem de tots els EPIS necessaris per evitar la transmissió durant el treball.

Els equips i estris de treball seran individuals o es rentaran i desinfectaran després de cada ús.

La Coordinació empresarial facilita el respecte per les normes de seguretat pel fet de compartir espais en el moment dels àpats i serveis i rebre mercaderies dins de la cuina.

Hi haurà cartells informatius i formatius a les instal·lacions en la mesura que es trobin necessaris.

### - ORGANITZACIÓ I CURA DELS ESPAIS

Garantim la neteja i desinfecció de tots els espais previ al seu ús.

El personal de servei atindrà sempre amb màscara.

Hi haurà un punt de gel hidro-alcohòlic.

Es farà neteja de cada taula després del seu ús.

En el cas de compartir taula, persones que no siguin del mateix grup de convivència estable, caldrà deixar una cadira buida entre aquestes. Hi haurà cartells indicatius en aquest sentit.

Es ventilarà la cafeteria després de cada torn de servei.

Es marcaran línies que ajudin a observar les distàncies de seguretat de 1,5 metres.

En cas de no conservar la distància de seguretat caldrà dur màscara.



#### - CURA DELS COMENSALS DURANT EL SERVEI

Servei individualitzat i higiènic

Eliminació dels estris i recursos col·lectius

Protecció del cambrers per evitar la transmissió

Distància de seguretat durant el servei

Ús de mascaretes de protecció per accedir al servei

#### - SOSTENIBILITAT DEL SERVEI I CURA DEL MEDI AMBIENT

Mantenim el desbrossament amb la selecció dels residus per fraccions.

Continuem amb el treball de minimització de residus i amb els diferents programes de pressa de consciència per evitar el malbaratament alimentari.

També continuem amb els programes de recuperació del menjar per estalviar malbaratament així com el programa de donacions.

Cuidarem que tot el material susceptible d'estar contaminat vagi a la fracció "resta" i si hi ha cap perill de trencament d'aquesta bossa es faran servir una segona bossa amb tancament.

# **MESURES ESPECIALS DE PROTECCIÓ DAVANT EL SARS-CoV-2**

## **ESDEVENIMENTS**

## MESURES ESPECIALS DE PROTECCIÓ DAVANT EL SARS-CoV-2 - ESDEVENIMENTS

### - PREPARACIÓ A CUINA I CURA DE LES PERSONES TREBALLADORES

Totes les persones reben una formació prèvia a la incorporació al seu lloc de treball per tal de garantir el seu coneixement de com actua i com prevenir l'acció del SARS-CoV-2 i les mesures concretes implementades per F. Roca a tal efecte.

Els protocols del nostre APPCC són la base de la nostra garantia en seguretat alimentària i han estat reforçats en el pla de neteja per tal d'evitar la transmissió de SARS-CoV-2 entre el nostre equip i els usuaris del servei.

Els productes desinfectants formen part de la llista de viricides inclosos a la llista elaborada arran el RD 436/2020.

De manera especial s'ha ampliat l'aspecte de neteges intermèdies, i el respecte per la distància de seguretat i/o l'ús de mascare de protecció.

S'han senyalitzat els espais per tal de facilitar de manera visual i fàcil el respecte per les distàncies de seguretat.

Disposem de tots els EPIS necessaris per evitar la transmissió durant el treball.

Els equips i estris de treball seran individuals o es rentaran i desinfectaran després de cada ús.

La Coordinació empresarial facilita el respecte per les normes de seguretat pel fet de compartir espais en el moment dels àpats i serveis i rebre mercaderies dins de la cuina.

Hi haurà cartells informatius i formatius a les instal·lacions en la mesura que es trobin necessaris.

### - ORGANITZACIÓ I CURA DELS ESPAIS

Garantim la neteja i desinfecció de tots els espais previ al seu ús.

Disposem de gel hidro-alcohòlic en diversos punts , a prop de tothom.

Organitzem les taules de menjar i begudes per tal de facilitar la distància de seguretat entre els assistents.

Instal·larem papereres, quan el servei sigui a peu dret, per tal de facilitar la tria de residus.

### - CURA DELS COMENSALS DURANT EL SERVEI

Tipologia del menjar per tal de poder individualitzar-lo.

Distribució material un sol ús personal (joc de coberts i tovalló).

Protecció del cambrers per evitar la transmissió.

Número de cambrers d'acord al volum de comensals.

Distància de seguretat durant el servei.

Ús de mascare de protecció.

## - SOSTENIBILITAT DEL SERVEI I CURA DEL MEDI AMBIENT

Distribució i organització del menjar en elements recuperables, compostables o fàcilment reciclables, amb aquest ordre de criteri, i amb eliminació del plàstic d'un sol ús.

Mantenim el desbrossament amb la selecció dels residus per fraccions.

Continuem amb el treball de minimització de residus i amb els diferents programes de pressa de consciència per evitar el malbaratament alimentari.

També continuem amb els programes de recuperació del menjar per estalviar malbaratament així com el programa de donacions.

Cuidarem que tot el material susceptible d'estar contaminat vagi a la fracció "resta" i si hi ha cap perill de trencament d'aquesta bossa es faran servir una segona bossa amb tancament.

**ROCA** since  
1966

C.Bruc, 21, 3r 1a - 08010 Barcelona  
Tel. +34 936 741 122 - froca@froca.cat

**[www.froca.cat](http://www.froca.cat)**