

PROTOCOL REOBERTURA
CENTRES ESCOLARS
(COVID-19). OPERATIVA.

SERHS
FOOD



Elaborem el present document, adreçat a la direcció dels centres escolars, seguint les següents normes i recomanacions:

- Instruccions per el curs 2020-21 dels centres educatius de Catalunya
- Pla d'actuació per el curs 2020-21 per a centres educatius en el marc de la pandèmia Covid-19 aprovades pel PROCICAT.
- Preguntes més freqüents i Guia per elaborar el pla d'organització dels centres educatius per el curs 2020-21.

INSTRUCCIONS PER A TREBALLADORS/ES DE SERHS FOOD

-Aspectes generals-



PLA DE CONTINGENCIA COVID-19

OBJECTIU

Garantir les manipulacions segures basades en el sistema d'APPCC prèviament implantat amb directrius i recomanacions pels centres gestionats degut a la pandèmia provocada pel COVID-19.

ABAST

Centres de Serhs Food Area S.L.

DESENVOLUPAMENT

Seguint les directrius del sistema de gestió d'APPCC, s'ha realitzat un estudi dels riscos associats la pandèmia i quins són els punts crítics a tenir en compte i que s'han donar les instruccions de treball pertinents:

- I. Recepció de mercaderies
- II. Superfícies, instal·lacions y vaixella
- III. Carros de regeneració i servei hospitalaris
- IV. Gestió de residus

PLA DE CONTINGENCIA COVID-19

SERHS Food disposem d'un pla de contingència per fer front a les diferents situacions d'emergència que pugin venir donades en els diferents escenaris previstos segons cada moment.

Inclou:

COMITÈ DE SEGURETAT I SALUT / GESTIÓ: FUNCIONS

- Estableix els objectius.
- Fixa els mecanismes per prendre les millors decisions.
- Establirà la forma en què es va a coordinar entre els components del comitè, amb els representants dels treballadors, servei de PRL o la persona amb aquestes funcions en funció de la modalitat de l'organització preventiva que hagi escollit l'empresa, proveïdors i subcontractes.
- Analitza i extreu conclusions.
- Dissenya les mesures de protecció necessàries i les recull en un Pla de contingència.
- Planifica, implanta i supervisa el Pla de contingència, valorant la seva eficàcia i fent les modificacions necessàries si fos necessari.
- Analitza les necessitats formatives dels professionals.

PLA DE CONTINGENCIA COVID-19

CONTINGUT DEL PLA DE CONTINGÈNCIA

- Possibilitat de modificar els processos dirigits a la presa de decisions si fos necessari.
- Assignació de les autoritats i responsabilitats en la gestió de el risc.
- Dotació de recursos humans i materials, Inclosos (EPIS) atenent a les necessitats derivades de la prevenció de riscos laborals i sense perjudici dels establert en aquesta norma i en la normativa aplicable.
- Conté el detall i la implantació d'un protocol d'actuació en cas que un empleat o client mostri símptomes compatibles amb el COVID-19 seguint les directrius de la prevenció de riscos i autoritats sanitàries i revisant els protocols de neteja i desinfecció de les superfícies potencialment contaminades.
- Detalls de la supervisió de l'acompliment de les recomanacions i pautes dictades per les autoritats sanitàries en relació a mesures especials davant de la COVID-19 tant per part d'empleats com de clients, així com de les mesures addicionals contingudes en el pla de contingència resultant de l'anàlisi de riscos.

PLA DE CONTINGENCIA COVID-19

INFORMACIÓ I FORMACIÓ DE LES PERSONES TREBALLADORES

INFORMACIÓ

Els Gerents de Zona/Unitat, responsables dels centres escolars o secció són els/les responsables de posar a disposició i/o entregar el material informatiu (cartells, comunicats e instruccions) facilitat per el servei de prevenció mancomunat, seguint les instruccions rebudes.

FORMACIÓ

Per part del SPM es facilitarà document de informació /formació específica per cada lloc de treball i l'accés a la formació gratuïta sobre el COVID-19 integrada a la WEB de Serhs Serveis

<https://www.serhsserveis.com/covid-19-curs-de-prevencio-basica-sobre-el-coronavirus/>

A més a més es proposa realitzar sessions formatives de 30-60 minuts dirigides als responsables o persones que l'empresa decideixi per aclarir dubtes i conceptes. Dies i horaris seran organitzades entre SPM i RRHH de la Divisió.

ACCIONS OPERATIVES PRÈVIES



CHECKLIST CENTRES SERHS FOOD



- ☐ Proporcionar EPIS a tot el personal adscrit al servei de menjador(mascaretes, guants, gel...)
- ☐ Formació online dels nous procediments als equips de treball i in situ.
- ☐ Neteja a fons de les instal·lacions i espais.
- ☐ Revisió d'inventaris i necessitats de productes.

CHECKLIST CENTRES SERHS FOOD

MESURES PRÈVIES

Tenir planificades les tasques i preparats de forma individual els materials i productes per a una correcta neteja i desinfecció.

1. Lliurament de EPI del primer dia de treball. Màscares, guants, màscares protectores, mocadors d'un sol ús ...
2. Disposar dels materials necessaris per a una correcta higiene i desinfecció.

Comptant sempre amb la seva autorització, respectant la confidencialitat i d'acord amb el Servei de Prevenció de Riscos Laborals de l'empresa.

En cas d'empleats positius o amb símptomes associats amb el COVID-19 contactar amb el Centre d'Atenció Primària i seguir les seves instruccions.

CHECKLIST CENTRES SERHS FOOD

PROTOCOL D'ACTUACIÓ PER A EMPLEATS A L'ARRIBAR AL CENTRE DE TREBALL

- Complir amb totes les mesures de prevenció que indiqui la direcció.
- Els empleats amb símptomes no han d'acudir a la feina i contactar amb el Centre d'Atenció Primària i seguir les seves instruccions.
- El grup de població vulnerable a l'COVID-19, d'acord amb el protocol oficial no han d'acudir al centre de treball i haurà de contactar amb el seu metge perquè acrediti la seva baixa mèdica assimilable a accident de treball.
- Rentar-se les mans en arribar al lloc de treball amb aigua i sabó, almenys 40 segons.
- Igualment rentar-se les mans amb freqüència i / o fer servir gel hidroalcohòlic,
- Canviar-se de roba i sabates (utilitzar roba i sabates d'ús exclusiu per al treball).
- Sempre que sigui possible, mantenir una distància mínima de seguretat superior a 2 metres en relació a altres treballadors i personal extern.
- Evitar la salutació amb contacte físic, inclòs el donar la mà.
- Cobrir-se el nas i la boca amb un mocador d'un sol ús al tossir i esternudar, i llençar a continuació a una galleda d'escombraries amb pedal i bossa interior amb tancament. Si no disposes de mocadors empra la part interna de colze.
- S'ha d'utilitzar màscara de protecció o mascareta i guants, especialment si es té interacció amb altres persones i a les zones comunes.
- Evitar, en la mesura del possible, utilitzar equips i dispositius d'altres treballadors. Si no és possible, desinfecta'ls abans d'usar-los.
- No es pot compartir menjar ni altres objectes (coberts, plats, gots, telèfons ...) sense netejar-los i desinfectar-se prèviament.
- No realitzar els àpats a la mateixa taula, llevat que hi hagi una distància de 2 metres entre 2 persones.
- A l'acabar, haurà de rentar-se les mans i preferiblement dutxar-se en el lloc de treball i posar-se la roba de carrer.
- L'uniforme de treball serà embossat i tancat i es traslladarà fins al punt on es faci la seva rentat, que es farà amb un cicle complet a una temperatura superior a 71°C amb un detergent complet
- Es mantindran les mesures de prevenció de contagis i higiene a la llar, màxim si conviu amb persones de grups de risc.

MESURES DE PROTECCIÓ PERSONAL

1.- Utilització de mascaretes quirúrgiques:

Es recomana, en horari laboral, utilització de mascaretes quirúrgiques homologades (EN 14683:2019+AC:2019 Mascaretes quirúrgicas. Requisitos y métodos de ensayo) **sense vàlvula**, tal per protegir a les persones i els productes als següents llocs de treball:

- CAR

-**Personal magatzem i transport** (sempre i quan coincideixen amb altres persones internes o externes)

- **Personal atenció públic** sempre i quan no es pugui mantenir distància de 2m i no es possible cap mesura col·lectiva (**per ex. Posar una mampara de protecció**)

-**Personal centres de treball extern** (sempre i quan coincideixin amb altres persones en el seu horari laboral)

-**Personal en visites de altres centres de treball** (gerents de zona, comercials, etc.)

Es compta una quantitat de 1-2 mascaretes /dia/persona als llocs on s'han de portar durant tota la jornada laboral. Les mascaretes no es podran reutilitzar varies dies ni en cas de possible contaminació o brutícia.

MESURES DE PROTECCIÓ PERSONAL

2.- Guants de nitril sense pols (UNE EN ISO 374.5 MED-20-01458) O VINIL (si no hi ha de nitril):

Si hi ha la **possibilitat de rentar-se les mans amb aigua i sabó freqüentment** o gel desinfectant pels mans es pot prescindir de la utilització dels guants.

No obstant hi ha d'haver disponibilitat per situacions d'emergència o concretes:

- Quan s'entri en contacte amb instal·lacions, superfícies, equips, etc. utilitzades per més d'una persona o que siguin susceptibles de contaminació i contagi i no pugui rentar-me les mans
- Instal·lacions /centres de clients
- Totes les situacions en les que no hi ha possibilitat de rentar-se les mans.
- Es recomana que tots els vehicles d'empresa (camions, comercials, supervisors) disposen d'una caixa de guants d'un sol ús i serà responsabilitat del/de la treballador/a demanar recanvi quan faci falta.
- **A tots els llocs de treball** s'ha de disposar guants per tasques de neteja, d'equips, taules, estris, etc.

Per calcular les quantitats, s'ha de tenir en compte l'ús del mateixos d'acord amb les observacions anteriors i el següent:

- Cada vegada que s'hagi tocat una superfície susceptible de contaminació amb els guants
- No es poden reutilitzar una vegades trets.

MESURES DE PROTECCIÓ PERSONAL

Proporcionar EPIS a tot el personal adscrit el servei

EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI) FRENTE AL CORONAVIRUS

La higiene de manos es la medida principal preventiva y de control de la infección. Se debe hacer:

- Antes del contacto con el paciente.
- Antes de realizar una técnica aséptica.
- Después del contacto con fluidos biológicos.
- Después del contacto con el paciente.
- Después del contacto con el entorno del paciente.

PROTECCIÓN OCULAR

- Utilizar una protección ocular anti salpicaduras.
- En el caso de que se vayan a generar aerosoles se debe usar una protección ocular ajustada, de montura integral o con protector facial completo.
- Asegurar que se apoya correctamente en la nariz y queda apoyada en la mascarilla.

PROTECCIÓN RESPIRATORIA

Utilizar protección respiratoria FFP2, si realiza tratamiento con aerosoles cambia a FFP3.

BATA

Colocación de la bata:

- Doblar la pieza flexible para que encaje en el puente de la nariz.
- Colocar la mascarilla sobre la nariz, boca y mentón.
- Pasar las gomas por encima de la cabeza y ajustar en cabeza y nuca.
- Ajustar hasta quedar apretada.

Debe cumplir con la norma UNE-EN 14126:2004 que contempla la resistencia a la penetración de microorganismos.

GUANTES

Deben cumplir con la norma UNE-EN ISO 374.5:2016.

- Utilizarlos después del lavado de manos, no es necesario que sean estériles si la técnica a realizar no lo requiere.
- Asegurarse que quedan puesto por encima de la bata y quedan bien estirados.
- Cambiarse de guantes si se rompen o están visiblemente sucios.
- Desecharlos en un contenedor con tapadera.
- Realizar un lavado de manos tras retirada.

Los EPI desechables deben colocarse en los contenedores adecuados de desecho y ser tratados como residuos biosanitarios clase III.

ORDEN DE COLOCACIÓN DEL EPI:

1. Bata
2. Protección ocular
3. Mascarilla
4. Guantes

ORDEN DE RETIRADA DEL EPI:

1. Bata
2. Guantes
3. HIGIENE DE MANOS
4. Protección ocular
5. HIGIENE DE MANOS
6. Mascarilla
7. HIGIENE DE MANOS

Fuente: www.msccs.gob.es

PUESTA Y RETIRADA DEL EPI COVID19

para Profesionales Sanitarios, en el manejo de casos sospechosos y confirmados

Secuencia para PONERSE el EPI

1. uso de calzon muy recomendada
- 2.
3. solo en caso de utilizar calzon
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

Secuencia para RETIRAR el EPI

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

Tipos de MASCARILLAS

menos eficiente

>80% FFP1

>92% FFP2

protección recomendada en COVID19

95% N95

>99% FFP3

99% N99

más eficiente

Las mascarillas de protección respiratoria cubren sólo la boca y la nariz, pueden tener o no una válvula de exhalación para disminuir la fatiga y mejorar las prestaciones, y son desechables (un solo uso) en casi su totalidad.

Sociedad Española de Neumología y Cirugía Torácica SEPAR

ÁREA ENFERMERÍA RESPIRATORIA

recomendaciones del Ministerio de Sanidad

Bibliografía

* www.msccs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm

** www.issuu.com/leandro_hdz/docs/bibliografia_epi_covid19

MESURES DE PROTECCIÓ PERSONAL

EPIS HOMOLOGATS



Hàbits d'higiene personal

MESURES GENERALS DE PREVENCIÓ

- Cal rentar-se les mans sovint.



- Cal tapar-se la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús o amb la cara interna del colze en tossir o esternudar i rentar-se les mans de seguida.



- S'ha de mantenir una distància prudencial entre les persones (entre 1 i 2 metres).



- S'ha d'evitar el contacte proper amb persones que tinguin símptomes d'infecció respiratòria.



- Cal evitar la compartició de menjar i estris sense netejar-los degudament.

- Després de manipular objectes, sobretot a llocs públics, cal abstenir-se de tocar-se la boca, el nas i els ulls sense haver-se rentat abans les mans.



- S'han d'evitar les aglomeracions i els espais tancats amb un gran nombre de persones.



- Cal protegir la gent gran i les persones amb malalties cròniques i evitar les visites als centres residencials.



- No és necessari utilitzar la mascareta als espais públics, si no és que ho ha indicat un professional sanitari.



- Cal evitar viatjar, si no és imprescindible.



- Es recomana que tothom que presenti símptomes respiratoris i/o febre romanguí a casa, sense acudir al lloc de treball, i limiti la seva vida social.



- Cal fer un ús responsable del sistema de salut i només acudir als centres sanitaris quan sigui estrictament necessari.



Si et trobes malament,

truca al **061** /Salut Respon
i t'informaran del que has de fer.

Per a més informació, consulta canalsalut.gencat.cat/coronavirus

MESURES DE PROTECCIÓ PERSONAL

DESINFECTANTS VIRUCIDES HOMOLOGATS



MINISTERIO
DE SANIDAD

SECRETARÍA GENERAL DE
SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD PÚBLICA, CALIDAD
E INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD AMBIENTAL Y
SALUD LABORAL

Productos virucidas autorizados en España

Como consecuencia de la emergencia sanitaria, el Gobierno de España declaró el Estado de alarma de acuerdo al Real Decreto 436/2020 debido a la propagación de la pandemia generada por el coronavirus SARS-CoV-2. En este sentido, existe la recomendación de desinfectar las superficies para detener la transmisión del virus entre personas. Por ello, a continuación figuran los productos virucidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente a virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión virucida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en medicina (Listado de Virucidas autorizados en España para uso ambiental (TP2), industria alimentaria (TP4) e higiene humana (PT1)).

TP2 (desinfección de superficies y aérea, uso ambiental)

Nombre Comercial	Número de Registro	Sustancia Activa	Usuario	Forma de aplicación	Registro Nacional/Europeo
Vaprox® Hydrogen Peroxide Sterilant	ES/MRF(NA)-2019-02.00622.1-1	Peróxido de hidrógeno: 35%	Personal profesional especializado	- Desinfección de superficies no porosas, materiales, equipos y muebles que no se usan para el contacto directo con alimentos o piensos, dentro de un recinto sellado o en recintos en entornos industriales, comerciales e institucionales. - Desinfección por una unidad de peróxido de hidrógeno	Europeo

NORMA DE MINISTERIO SANIDAD GOBIERNO DE ESPAÑA

Como consecuencia de la emergencia sanitaria, el Gobierno de España declaró el Estado de alarma de acuerdo al Real Decreto 436/2020 debido a la propagación de la pandemia generada por el coronavirus SARS-CoV-2. En este sentido, existe la recomendación de desinfectar las superficies para detener la transmisión del virus entre personas. Por ello, a continuación figuran los productos virucidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente a virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión virucida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en medicina (Listado de Virucidas autorizados en España para uso ambiental (TP2), industria alimentaria (TP4) e higiene humana (PT1)).

MESURES DE PROTECCIÓ PERSONAL

UNIFORMITAT-HIGIENE

- Ús de l'uniforme i calçat correctament col·locat, en condicions higièniques i d'ús específic per a les nostres instal·lacions.
- No portar arracades, anells, polseres.
- Ús de gorres nets que cobreixin totalment el pèl
- Rentar-se les mans de forma adequada a l'inici de cada jornada i cada vegada que es consideri necessari
- No s'ha de: Menjar, fumar, ni mastegar xiclet, tossir, esternudar o bufar sobre els aliments a la zona de treball.

SERHS Food acordarà i es coordinarà amb els protocols del centres escolar aquestes mesures preventives, establint les responsabilitats per cada part en el compliment de les mateixes. Per ex.: La neteja i desinfecció de segons quina àrea serà responsabilitat centre i/o de Serhs Food.

MESURES PREVENCIÓ CENTRES DE TREBALL

BONES PRACTIQUES COVID-19 INSTRUCCIONS CENTRES DE TREBALL DIVISIÓ SERHS FOOD

MESURES HIGIÈNIQUES

- **Assegurar una adequada neteja i desinfecció de les instal·lacions**, llocs de treball, superfícies (taules, manetes i poms de portes, WC, taules de treball, ascensors, etc.) abans de la jornada de treball i després. Independentment que cada treballador/a sigui responsable de la neteja del seu lloc
- **Ubicar gel desinfectant** als següents llocs: recepció, cada WC clients i treballadors, sala de reunió, oficines, vehicles de transportistes i comercials
- **Posar a disposició paper per assecar les mans** i per realitzar tasques de desinfecció útils de treball
- **Posar a disposició líquids desinfectants** que siguin eficaces com a virucides, als treballadors per la **desinfecció d'estrís i equips de treball i vehicles**.
- **Els llocs de treball amb mobilitat** (transportistes, repartidors, comercials, personal tècnic) han de disposar de gel desinfectant als seus vehicles o de butxaca.
- **Disposar de sabó i aigua** corrent als centres de treball.
- **En general reforçar la neteja i desinfecció dels llocs i els equips de treball**. És molt important assegurar una correcta neteja de les superfícies i dels espais, intentant que es realitzi la neteja diària de totes les superfícies, fent repunt en aquelles de contacte freqüent com els poms de les portes, baranes, botoneres, etc. Els detergents habituals son suficients. Es prestarà especial atenció a la protecció del personal treballador/a que realitzi les tasques de neteja.

MESURES PREVENCIÓ CENTRES DE TREBALL

BONES PRACTIQUES COVID-19 INSTRUCCIONS CENTRES DE TREBALL DIVISIÓ SERHS FOOD

MESURES ORGANITZATIVES

- **Mantenir les distàncies entre treballadors de mínim 2 metres**
- Adaptar l'aforament màxim dels espais de treball perquè es puguin mantenir les distàncies mínimes, **important com a espais de serveis higiènics i vestuaris, menjadors, etc. Valorar la conveniència d'establir torns d'accés i/o treball: per ex. Menjador, fabrica.**
- En cas de **vestuaris**, cada treballador/a ha de disposar d'una taquilla propia, (O UNA BOSSA I PENJAR LA ROBA TANCADA PELS QUE NO TINGUIN TAQUILLA) on es guarden totes les objectes personals (no s'han de deixar a l'espai comú cap objecte personal, això inclou les sabates). Establir torns per la seva utilització.

BACK OFFICE



NETEJA GENERAL

Cada centre disposa d'un **PLA DE NETEJA** dels diferents espais de restauració. Aquest ja contempla la neteja i desinfecció total i és segur contra qualsevol contaminació microbiològica.

Quina diferència hi ha entre netejar i desinfectar?

Netejar implica treure gèrmens i brutícia de superfícies o objectes. Aquest procés no elimina per complet els gèrmens, disminueix la quantitat i el risc de propagar la malaltia.

Desinfectar implica eliminar els microorganismes nocius i evitar el seu desenvolupament. Aquest procés no neteja necessàriament superfícies brutes, però en destruir gèrmens es disminueix considerablement el risc de propagar malaltia o infeccions.

Fem servir productes desinfectants homologats i certificada la seva efectivitat contra el Covid-19. De forma extraordinària recull els punts crítics: poms, tiradors, passa-safates i interruptors.

CRITERIS BÀSICS

- Recordem que en l'actualitat no hi ha proves que els aliments puguin ser una font o una via de transmissió probable del COVID-19
- Rentar la vaixella, coberts i les safates de servei a entre 55º i 60º és garantia d'una correcta neteja i desinfecció. L'aclarit és a més de 80º.
- Manteniment maquinària. Es realitzen les comprovacions periòdiques reglamentades. En cas de no correcta funcionament del rentavaixelles, mentre es gestiona la reparació, aplicar instrucció d'emergència en que es contempla un segon rentat amb productes higiènics homologats.

ORGANITZACIÓ HORARIS PERSONAL

- HORARIS ESGALONATS PER EVITAR CONCURRÈNCIES EN MATEIXOS ESPAIS. Especial atenció en vestidors de personal, menjador de personal intern
- REORGANITZACIÓ DE TASQUES tenint present la distància de seguretat de 2 metres

PLA DE CONTINGÈNCIES:

QUÈ FER QUAN HI HAGI SOSPITA D'EXPOSICIÓ AL CORONAVIRUS?

En cas de que un/a treballador/a presenti qualsevol simptomatologia (tos, febre, dificultat al respirar, etc.) ha de quedar-se a casa i comunicar-ho al 061.

Si el/la treballador/a esta **al centre de treball**, se li ha de **facilitar una mascareta quirúrgica** com a primera acció, i **procedir a l'aïllament a casa** i comunicar al **061**

El responsable del centre comunica tots els casos al Servei de Prevenció: **Birgit Heuts Tel: 677.927.717. i a RR.HH.**

RECEPCIÓ DE MERCADERIES

“ZONA 0”

Es crearà un espai anomenat “Zona 0”.

- On serà l'únic espai on podran accedir als proveïdors (hauran de venir equipats amb els seus propis Epi's, COMUNICACIÓ PRÈVIA D'INSTRUCCIÓ PER PART DE DEPT COMPRES DE SERHS FOOD). Es disposarà de gel desinfectant, peücs, guants i bata en cas d'incidència
- En aquesta zona es farà el descartatge, s'eliminaran tots els envasos que no siguin necessaris dins la cuina.
- Tot el procediment es realitzarà amb guants (preguntar qualitat quina és la millor opció), mascareta i bates rebutjables, que es canvia cada vegada que s'accedeix a la zona 0.
- Una vegada recepcionat tot el producte , procedirem a desfer-nos de tot el material rebutjable utilitzat i passarem a **desinfectar les mans abans de tornar a la zona 1**

RECEPCIÓ DE MERCADERIES

“ZONA 0”

Desinfecció productes

- La manipulació dels articles es realitzarà amb guants i mascaretes d'un sol ús.
- Totes les mercaderies han de ser desinfectades abans de l'entrada a les instal·lacions.
- Amb certs articles es podrà utilitzar un drap amb lleixiu diluït (2 culleres en 1 litre d'aigua) o amb alcohol major o igual de 70 º i després aclarir.
- Els articles que no puguin ser desinfectats, com els frescos, canviaran del contenidor del proveïdor a un de nostre a la zona bruta.
- Els articles que vinguin embolicats amb plàstic i / o cartró, sempre que sigui possible es trauran del seu embalatge original, el qual tirarem i els productes els col·locarem en un envàs propi.
- La conformació d'albarans es realitzarà exclusivament amb segells o mitjans electrònics, evitant bolígrafs. S'intentarà evitar en la mesura del possible la manipulació de paper, la documentació es tractarà amb desinfectants i es posarà en quarantena 3 dies abans de manipular administrativament. En tot cas es realitzarà amb material propi del receptor.

**TOTS ELS PRODUCTES HIGIÈNICS ESTARAN HOMOLOGATS I CERTIFICATS
CONTRA COVID-19**

ROBA DE TREBALL DEL PERSONAL

Disposem d'una instrucció específica dins protocol d'actuació en prevenció COVID-19

Aquestes normes inclouen

- Peces de vestuari disponibles per persona (sabates, casaca...)
- Periodicitat de neteja i recomanacions
- Canvi de roba en els vestidors. S'evitarà el contacte segons les distàncies de seguretat. S'aplicaran les mesures de desinfecció a la roba amb productes homologats

**TOTS ELS TREBALLADORS/ES DISPOSARAN
DEL EPIS HOMOLOGATS**

CUINA



CUINA

Cada centre disposa del sistema de gestió d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). És un sistema d'autocontrol efectiu i racional que en el camp de la seguretat alimentària té com a objectiu assegurar aliments innocus mitjançant l'anàlisi i el control dels possibles perills que poden aparèixer en totes i cadascuna de les fases de producció i servei.

El caràcter preventiu del Sistema d'APPCC permet que, si apareix un resultat que indiqui que el control s'ha perdut i, per tant, que els aliments produïts poden no ser segurs, es puguin prendre les mesures adequades a temps, de manera que s'assegura que productes perillosos no arribin als usuaris.

MESURES EXTRAORDINARIES COVID-19

No pot accedir a cuina personal aliè o sense complir amb el protocol establert. Disposarem de guants de vinil, mascaretes tipus quirúrgica per a tot el personal treballador, com un mitjà de protecció per als altres treballadors i per als usuaris de servei.

En el cas de rentat de parament i vaixella serà obligatori, al menys inicialment i fins que les autoritats sanitàries no indiquin el contrari, l'ús a més de davantal i guants de protecció química, ulleres de seguretat.

Aplicarem les normes d'higiene i uniformitat especials:

- Rentar-se les mans de forma adequada a l'inici de cada jornada i cada vegada que es consideri necessari.
- No s'ha de: Menjar, fumar, ni mastegar xiclet, tossir, esternudar o bufar sobre els aliments a la zona de treball.

MESURES EXTRAORDINARIES COVID-19

- A l'inici de la jornada, s'ha de desinfectar de nou totes les zones de treball. ATENCIÓ amb els gels hidroalcohòlics i l'ús de fogons.
- Ús de mascareta, gorra, bata i guants, els quals es rebutjaran després de cada canvi d'activitat. Es valorarà l'ús de viseres de protecció. Instal·lació de gels hidroalcohòlics en cada obrador i evitar l'ús del mòbil.
- Organització exhaustiva "Mise in place". La planificació evitarà moviments innecessaris que disminuirà la probabilitat de contaminacions creuades.
- Desinfecció de les zones de treball amb cada canvi d'activitat.
- Esterilització d'eines de treball després de cada canvi d'activitat.
- Identificació d'estris per zona de treball per evitar l'ús compartit.
- Utilització en el possible de tècniques d'envasats a el buit, abatidors de temperatura, pasteurització i esterilització.
- Assegurar que els trens de rentat funcionen a més de 80 ° en la fase d'aclarit.

IMPORTANT: Després de cada pausa tornar a el protocol d'inici de treball.

TRANSPORT PRODUCTES EN VEHICLE

Disposem d'una instrucció de treball adaptada a la situació de prevenció del COVID-19

MESURES EXTRAORDINARIES COVID-19

- El vehicle ha d'anar equipat amb gel hidroalcohòlic per als ocupants, polvoritzador amb desinfectant i paper d'un sol ús.
- Desinfecció de vehicles de transport amb productes certificats després de cada utilització.
- Repàs de desinfecció de les superfícies de la cabina a cada canvi de torn: volant, lleves, pulsadors de finestretes, palanca de canvis, pantalles tàctils, claus del garatge.
- Fer atenció a les rodes dels transports que s'utilitzen per a la càrrega i descàrrega de materials i mercaderies.
- Tots els productes i materials hauran d'anar en contenidors hermètics i desinfectats prèviament.
- En la mesura del possible, designació única i individual amb el personal que realitzi la càrrega del vehicle
- S'evitarà transportar productes i materials al descobert, incloent secs i conserves.
- Es paletitzaran, “flejaran” o agruparan els articles en contenidors dins les nostres instal·lacions abans de la càrrega.

SERVEI AL MENJADOR



SERVEI DE MENJADOR

En el servei menjador es conservaran els mateixos grups estables que hi han durant el període lectiu

L'horari de menjador serà:

P3A-P4A-P5A: 12.25H a 14.55H

P3B-P4B-P5B: 12.35H a 15.05H

P3C-P4C-P5C: 12.45H a 15.15H

1er 2on-3er:: 12.15H a 14.45H

4t-5e: 12.25 a 14.55H

6e: 12.35H a 15.05H

Es recolliren els diferents grups en les aules, excepte P3 (2 grups) i P5 (2 grups) que es queden a dinar a l'aula, P4 (3 grups) dinen al menjador addicional d'infantil.

Primer sortiran amb el mestre, els nens que marxen a casa a dinar i un cop estiguin fora , sortiran els nens de P4 cap al menjador amb la monitora i es farà rentat de mans en el mateix espai.

El nens de P3 i P5 es rentaran les mans a classe.

Els nens que porten bata se li posarà a l'aula.

SERVEI DE MENJADOR

D'aquesta mateixa manera entraran en el menjador, i aniran a la taula assignada i lloc assignat, de manera que serà el mateix cada dia.

Al menjador i a l'aula mantindrem finestres obertes (Sempre que sigui possible) i així podem assegurar una bona ventilació durant tota la estona d'espai menjador. Els alumnes de 1r a 6è passaran per el self per grups bombolles, mantenint les distàncies, on recolliran la safata amb tot servit, menjar, pa, coberts, tovalló i got. De la mateixa manera l'aigua només serà servida per la monitora del grup de manera que cap usuari agafarà la gerra per poder servir-se aigua ni res que pugui ser compartit amb altre usuari, o bé, l'encarregat de cada taula podrà servir l'aigua.

Es realitzaran dos torns , el primer que va de 1r fins a 4t en l'horari de 12.30h fins a les 13.30h i el segon torn que va de les 13.45 fins les 14.40.

El rentat de mans de 1r fins a 6è es farà a l'entrada del menjador i abans d'anar a classe.

Un cop estiguin els nens asseguts a taula i de manera agradable, s'explicarà cada dia les normes a seguir.. Un cop a taula, els nens es treuran la mascareta, aconsellem que portin una bosseta de roba per poder guardar-la, o bé el mateix sistema que l'hora d'esmorzar a l'escola.

No es podrà aixecar cap nen de la seva taula fins que tot el grup estable hagi acabat de dinar.

La recollida de la vaixella serà per part de les monitores i en tot cas ajudades per l'equip de cuina i la coordinadora si cal.

Un cop tot el grup estable hagi acabat de dinar, es tornaran a posar les mascaretes , s'aixecaren de la taula i sortirem al pati per la porta assignada, per fer la rentada de mans de després de dinar. Després aniran a la zona del pati corresponent assignada per la direcció de l' escola.

SERVEI DE MENJADOR

Un cop surti un grup estable s'aixecarà el següent i així successivament.

Entre els diferents torns i grups estables, es procedirà a la desinfecció de taula i cadira amb el líquid Asepcol que és desinfectant viricida homologat i no necessita aclarir i es vaporitza al moment.

I es farà el mateix procés amb el segon torn.

Els nens de P3 aniran a fer la migdiada l'aula dormitori, els llitets estaran separats i dormiran de forma zig-zag (cap-peus). La família portarà un sac petit de dormir dins d'una bossa amb el seu nom i se l'emportaran un cop a la setmana per rentar. La desinfecció dels llitets i del dormitori es farà diàriament amb el vaporitzador Asepcol.

No es farà cap taller on hagin de compartir material i se intentarà al màxim prioritzar l'espai a l'aire lliure. Es faran jocs que no es necessitin contacte físic ni interaccions entre diferents grups estables.

Quan arribi l'hora de tornar a classe, es portarà cada grup estable a la seva classe.

SERVEI DE MENJADOR

COMUNICACIÓ FAMÍLIES

A primera hora, les famílies no poden entrar al recinte escolar pel que qualsevol incidència relacionada amb el menjador es farà per trucada mòbil al telèfon de menjador 678676696

La comunicació serà via telèfon ó @: menjador.novaelectra@grupserhs.com

Per altra banda eliminem els informes diaris a les famílies. En el cas de que s'hagi d'informar a les famílies de qualsevol incident o anomalia per part del nen@ la Coordinadora farà una trucada a la família.

PROTOCOL A SEGUIR SI UN NEN PRESENTA SÍMPTOMES EN EL ESPAI MIGDIA

Quan un usuari present símptomes durant l'espai migdia, automàticament li posarem la mascareta , el separarem del seu grup estable , el portarem a l'espai Covid designat per la direcció. A partir d'aquí informarem a direcció i família que serà la encarregada de trucar al 061 ó Cap de Salut

Actuarem segons indicacions donades per Agència de Salut o 061

*Protocol revisable segons normativa vigent Covid-19.

SERVEI DE MENJADOR

SERVEI EMERGENCIA

En cas d'**emergència o situació excepcional** (no poder accedir a cuines o no tenir prou personal) podríem seguir donant servei, amb barquetes individuals (safata 100 % reciclable) per a cadascun dels usuaris.



Com a SERHS Food disposem de les instal·lacions i equips adequats des de la nostra Cuina d'Alt Rendiment de Mataró per a l'elaboració de plats cuinats de 5ena gamma en monoporcions i multiporcions.

SERVEI DE MENJADOR



En la Cuina d'Alt Rendiment (CAR de Mataró, Barcelona) es preparen plats de 5a gamma, refrigerats o congelats, en monoracions o multiporcions amb la màxima seguretat alimentària i sota el control dietètic de cada tipus d'usuari, clau per al seu nutrició individual i salut. Els menús basats en la dieta mediterrània es presenten per dinar, sopar o en règim de pensió completa, no incorporen conservants ni edulcorants. Només es cuina amb oli d'oliva o alt oleic i ingredients naturals.

SERHS Food és la primera i única empresa de restauració col·lectiva d'Espanya que compta amb la **certificació FSSC22000** de seguretat alimentària.

SERHS FOOD ACTIVA LA LÍNEA DE MENÚS D'EMERGÈNCIA (COVID-19).

1 abril 2020

Des de l'hospital temporal de la Fira de Barcelona, hotels i centres de Sabadell, Blanes, Lloret, Calella, Granollers, Lleida fins a l'ampliació i extensió del **servei d'atenció domiciliària (SAD)** a un gran nombre de municipis catalans, són els principals usuaris d'aquest servei i producte adaptat a cada requeriment concret tant a nivell de dietes, com de distribució logística.

Davant el moment excepcional que està vivint la restauració col·lectiva i la necessitat de donar servei d'alimentació en centres sanitaris, hospitals de campanya o instal·lacions especials, **SERHS Food** que compta amb **l'experiència de més de 40 anys** ha implantat aquesta línia d'activitat d'emergència per Ajuntaments, entitats d'atenció social per a persones vulnerables, centres sanitaris i personal operatiu d'emergències. S'han reforçat les mesures de prevenció i control pel covid-19 en tots els centres de gestió o elaboració



ESPAI MIGDIA



ESTONA DE LLEURE

- En cap cas és podran dur a terme treballs manuals en grup mentre duri aquesta situació.
- Buscarem alternatives de jocs, us en mostrem alguns exemples:

✓ CERCLE.

Un nen està al centre i diu un nom d'un nen alhora que el senyala, el nen al·ludit seurà a terra ràpidament, els del voltant es senyalen i es diuen el nom el més ràpid possible. El que triga més a reaccionar ha de seure a terra. Els eliminats resten asseguts a terra per complicar més el joc en els que encara estan drets. Al final només en queden dos. D'entre aquests dos s'escollirà mitjançant sorteig qui anirà al mig la propera vegada que s'hi jugui.

✓ NÚMEROS, LLETRES I FORMES

Amb l'ajuda del cos i per grups, els usuaris faran lletres, números i formes geomètriques com quadrats o rodones. El monitor coordinarà les figures que han de fer i ajudarà en els grups a formar paraules entre ells. Es puntuarà l'originalitat i rapidesa.

ESTONA DE LLEURE

✓ ORDENA I SIGUES ORDENAT

Sense parlar, utilitzant només gestos, els usuaris s'hauran d'ordenar en files segons els mesos de naixement, els dies de naixement o altres ordenacions més o menys complicades com els números de carrer on viuen, el número del DNI (en usuaris més grans), l'alçada, el pes, etc.. . Es puntuarà la rapidesa i efectivitat i es penalitzaran els grups que parlin.

✓ ESPORTS EN MÍMICA I CÀMARA LENTA

Es tracta d'imitar els gestos de diferents esports en càmera lenta. Es pot fer individual i després per parelles. Els usuaris escenificaran el que fan davant de tots. Tot seguit s'analitzaran els gestos. És ideal escenificar el tennis.

✓ ESTÀTUES D'ESPORTS:

- Es tracta de fer estàtues sobre algun gest típic dels esports o jocs. S'analitzarà en grup. Es procurarà que impliquin tot el cos i no només els braços o els peus. Cal mostrar el gest d'esforç del cos i de la cara.
- En el cas de dies de pluja també es pot projectar alguna pel·lícula.

SÍNTESI CONCLUSIONS

NETEJA-OPERATIVA

- Neteja i desinfecció de tots els espais i punts de risc. Check list previ.
- Ús de productes virucides homologats
- Rentat de vaixella i altres a alta temperatura aclarit (80º)
- Senyalització mesures en centre

USUARIS

- Manteniment distància de seguretat 2 metres.
- Protecció mascaretes
- Mesures higiene ampliades (rentat mans)
- Aforament limitat. Servei menjador amb torns
- Safates preparades

EQUIP TREBALL

- Subministrament EPI's homologats
- Presa de temperatura diària
- Formació en relació a Covid-19
- Ajustament d'horaris i zones confluència
- Instruccions per Uniformitat i higiene (rentat mans)
- Zona 0 rebuda proveïdors

DIRECCIÓ CENTRE

- Mesures de servei menjador i prevenció acordades amb centre (pla de contingència)
- Ampli ventall opcions de servei
- Servei emergència
- Espai migdia organitzat
- Comunicació a famílies de mesures

GRÀCIES

#TOTANIRÀBÉ

#ENSENSORTIREM