

PROTOCOLO DE COMEDOR

Todas las pautas establecidas en el documento [“Medidas de prevención, higiene y promoción de la salud frente a COVID-19 para centros educativos en el curso 2020-2021”](#) elaborado por los Ministerios de Sanidad y de Educación y Formación Profesional son de aplicación para la actividad de servicio de comidas.

- Si se tuviera que seguir unos criterios socio-pedagógicos que priorizaran la selección de los participantes, como orientaciones/recomendaciones de los mismos, podrían ser los siguientes:
 - Necesidades especiales por padecer trastorno madurativo, enfermedades crónicas o psicológicas.
 - Familias monoparentales y numerosas sin red de apoyo social o con incompatibilidad de horarios con el trabajo.
 - Conciliación laboral.
 - Situación de precariedad económica familiar o desventaja social.
 - Sospecha de maltrato o violencia en el entorno familiar. En los casos de vulnerabilidad social o de sospecha de maltrato, se deben establecer mecanismos de coordinación eficaz y de colaboración con los pediatras y con los servicios sociales de referencia; sin perjuicio de las obligaciones legales que pudieran proceder.
- **La entrada y salida de cada GCE será programada con precisión.** Se deberá delimitar zonas para cada GCE con marcas en el suelo, mamparas o una separación extra.
- La entrada y salida del comedor se realizará ordenadamente, manteniendo en todo momento una distancia interpersonal de al menos 1,5 m. desde la entrada hasta que cada alumno tome asiento directamente.
- En el espacio del comedor, la **disposición de las mesas y sillas** debe cumplir con la distancia interpersonal de 1,5 m salvo en educación infantil dentro de su GCE.
- Cuando sea utilizado por más de un GCE a la vez se dispondrá del **suficiente número de cuidadores** como para controlar los movimientos y evitar los contactos.
- Organizar el **lavado de manos antes y después de la comida.**
- **No estará permitido el sistema de autoservicio.** La comida será servida por el personal de comedor, que portará el correspondiente equipo de protección individual, e inmediatamente antes de la entrada de cada grupo a su zona, coordinada igualmente por monitores de comedor.
- **Eliminar productos de autoservicio** (servilleteros, vinagreras, jarras de agua, etc.) priorizando monodosis desechables.
- Se vigilará que el alumnado no comparta comida, vajilla, cubiertos, vasos, etc.

- Los monitores repondrán agua y pan.
- Ningún alumno/a debe levantarse de su asiento de su entrada hasta la salida. Si necesitase ir al aseo, pedirá permiso y será acompañado/a por un monitor.
- Uso de los aseos:
 - Los alumnos del mismo GCE utilizarán los aseos por turnos.
 - Se garantizará la limpieza, desinfección y ventilación tras cada uso.
 - Lavado de manos antes y después.
 - En espacios de hasta < 4 m² la ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos casos de personas que precisen acompañante.
 - Para aseos de más de > 4 m², que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50%, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de 1,5 m.
 - No se recomienda el cepillado de los dientes después de comer.
 - Todas las personas deben lavarse las manos cada vez que hagan uso del aseo.
- Servicio de cocina (elaboración “in situ” o catering).
 - Todo el personal de cocina y comedor deberá seguir estrictamente las medidas de prevención personal generales para evitar la transmisión del virus: higiene personal, etiqueta respiratoria, uso correcto de los equipos de protección personal (mascarillas y en su caso, guantes), medidas de distanciamiento físico y prácticas estrictas de higiene y saneamiento.
 - Las evidencias científicas¹ (EFSA, OMS) actuales, indican que la COVID-19 **es muy poco probable que se transmita por el consumo de alimentos**. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo. Además, la legislación alimentaria vigente conlleva unos controles de higiene que están diseñados para evitar la contaminación del alimento por cualquier patógeno, incluido el SARS-CoV2.
 - Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)², además de contemplar todas aquellas medidas preventivas adicionales establecidas o que puedan surgir en el nuevo escenario COVID-19, con el fin de crear entornos seguros y proteger las instalaciones y a las personas del virus.
 - Con antelación al inicio de la actividad, se formará a todo el personal que trabaje en cocina y comedor (cocinera/o, monitores de apoyo...) para el conocimiento de las medidas preventivas extraordinarias frente al COVID-19.

¹ <https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

² Reglamento (CE) N.º 853/2004 el Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- En el espacio dedicado a cocina se recomienda **separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas** en el suelo u otras medidas similares, con el fin de cumplir con la distancia interpersonal de al menos 1,5 metros.
- El **personal** que trabaja en la cocina limitará los contactos externos a lo estrictamente necesario, entre otras cosas manteniendo la distancia de seguridad de al menos 1,5 m con los proveedores o repartidores.
- Los **repartidores** de las materias primas o de los contenedores de comida deberán cumplir todas las medidas de prevención generales: uso obligatorio de mascarilla y lavado de manos o uso de gel hidroalcohólico **antes de entregar la mercancía** y albaranes al personal de la cocina.
- Debe existir un **espacio reservado para la recepción** de materias primas o contenedores de comida (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas.
- **En la zona de recepción** se deberán **eliminar los embalajes** de las mercancías recibidas, conservando la información del etiquetado. Es recomendable llevar a cabo una **desinfección** de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior y cuando esto no sea posible, se cambiarán a un **contenedor propio** del establecimiento.
- Los **dispositivos** utilizados en la actividad de recepción (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente utilizados **siempre por la misma persona**. En caso de compartírselos, se deberán desinfectar después de cada uso. **Tras la recepción y/o manipulación de los pedidos se debe limpiar y desinfectar** la zona y el personal debe **lavarse las manos** con agua y jabón.
- La **vajilla y utensilios**, se limpiarán y desinfectarán en el lavavajillas utilizando una temperatura mínima de 60° C.
- **Se ventilarán** con frecuencia, evitando corrientes, y siempre después de cada turno, todas las instalaciones de cocina y comedor, **al menos 10 minutos**.
- **Se seguirán las instrucciones de limpieza con carácter general.**
- **En el caso de que no fuera posible la sectorización o la flexibilización por turnos u horarios se puede excepcionalmente habilitar una estancia aneja para la dispensación de comida. Está debe cumplir todos los requisitos higiénico sanitarios exigidos en la normativa vigente. En caso de otras necesidades individuales se valorará por la UMED en colaboración con el servicio de inspección sanitaria.**