



MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN FRENTA A LA COVID-19 EN COMEDORES ESCOLARES

VITORIA GASTEIZ, 22 de septiembre de 2020



INTRODUCCIÓN.....	3
OBJETIVO.....	4
MEDIDAS GENERALES DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN DE COVID19	4
MEDIDAS Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS EN COMEDORES ESCOLARES.	5
A.- Consideraciones generales.	5
B.- Medidas de higiene: Comedor habitual.....	6
C.- Medidas de higiene: Espacios o locales habilitados como comedor.....	7



INTRODUCCIÓN

En estos momentos, tras la publicación de la Orden de 18 de junio de la Consejera de Salud, sobre medidas de prevención necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el SARS-CoV-2, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, resulta necesario establecer nuevas pautas que orienten las principales actuaciones que se deban desarrollar en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Euskadi y así tenerlas en cuenta en la organización del curso 2020-2021.

En el PROTOCOLO GENERAL DE ACTUACIÓN EN LOS CENTROS EDUCATIVOS de la Comunidad Autónoma de EUSKADI FRENTE AL CORONAVIRUS (SARS-CoV-2), en el curso 2020-2021

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/koronavirusa_coronavirus/es_def/adjuntos/protocolo_general_de_actuacion_covid_19_curso_2020_2021_c.pdf

publicado a finales del mes de junio, se establecen las medidas a adoptar por los centros educativos para el desarrollo de la actividad educativa desde la prevención de la propagación de la COVID-19 en la comunidad educativa. Dicho protocolo se ha revisado y **se está actualizando constantemente** en función de las diferentes situaciones que se van planteando desde los propios centros educativos y que se valoran en la *Comisión General de Seguimiento* del mismo. Estas actualizaciones se plasman periódicamente en el PROTOCOLO COMPLEMENTARIO ANTE EL INICIO DEL CURSO Y ACTUACIONES ANTE LA APARICIÓN DE CASOS DE COVID-19 EN CENTROS EDUCATIVOS.

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/koronavirusa_coronavirus/es_def/adjuntos/Protocolo_complementario_inicio_curso_gestion_de_casos_2020-09-18_c.pdf

En el protocolo general se contemplan dos posibles escenarios: en el primero de ellos el servicio de comedor funcionará con normalidad, salvo en los aspectos que tienen que ver con las medidas básicas de prevención y seguridad, establecidas en el Plan general de contingencia. En el segundo escenario, el servicio de comedor quedará limitado al alumnado en situación de especial vulnerabilidad educativa o social y al que la dirección del centro establezca en razón de criterios de necesidad del alumnado y sus familias.

No obstante, se hace necesario determinar claramente las condiciones específicas recomendadas para evitar el contagio de la COVID-19 en los comedores escolares, que deben reflejarse en el Plan general de contingencia elaborado por cada centro.

El documento que se presenta responde a esta necesidad a través de las medidas en él incluidas, acordadas con el Departamento de Salud y diferentes agentes educativos.



OBJETIVO

Establecer las medidas preventivas necesarias para controlar y reducir la transmisión de la COVID-19 en los comedores escolares, garantizando con ello, la seguridad y la salud de las personas, tanto del alumnado, como del personal docente o del personal del comedor.

Servir de documento de apoyo para la elaboración del Plan de contingencia en lo que se refiere a las medidas preventivas para los comedores escolares.

MEDIDAS GENERALES DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN DE COVID19

Una vez más, se insiste en que prevenir el contagio de la COVID-19 implica **actuar sobre la transmisión directa**, a través de las gotas respiratorias, y sobre la indirecta a través del contacto con superficies contaminadas.

Existen una serie de acciones que en conjunto pueden contribuir a reducir sustancialmente el riesgo de transmisión del SARS-CoV-2. Estas acciones pueden agruparse en cinco líneas:

1. **Mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros.**
2. **Uso de mascarillas e higiene respiratoria.** Será obligatorio el uso de mascarilla para las personas mayores de 6 años con independencia de la distancia interpersonal de al menos 1,5 metros, con excepción de los casos previstos en la normativa.
3. **Higiene de manos.** Debe realizarse preferentemente con agua y jabón, o en caso de no ser posible, con soluciones hidroalcohólicas.
4. **Limpieza, desinfección y ventilación.** La limpieza y desinfección de las superficies en contacto con las personas ha de ser proporcionada a las características de los espacios y al uso. La ventilación adecuada y periódica es un factor muy importante a la hora de reducir el riesgo de contagio en espacios cerrados.
5. **Reducción del número de contactos.** En la medida de lo posible, se ha de tratar que las actividades se realicen en grupos pequeños, manteniendo los grupos estables del aula y un distanciamiento físico entre ellos.



MEDIDAS Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS EN COMEDORES ESCOLARES.

Aplicables a las distintas modalidades de comedores escolares, tanto a aquellos con elaboración *in situ* como a los que se les suministra la comida desde una cocina central.

A.- Consideraciones generales.

1.- Respecto a los espacios:

Ante la necesidad de disponer de más espacio, con vistas a poder mantener una mayor distancia interpersonal, se permitirá que se utilicen espacios distintos del comedor habitual para el servicio de comidas siempre que cumplan unas condiciones mínimas.

En función de las características de cada centro, se recomienda, por orden de preferencia:

1. Utilizar sólo el comedor habitual realizando distintos turnos de comida.
2. Utilizar otro espacio cercano al comedor habitual que sea diáfano, **fácil de limpiar** y que pueda **ventilarse naturalmente** (gimnasio, biblioteca...).
3. Excepcionalmente, y en caso de que no exista otra alternativa, podrían usarse las propias aulas como comedor.
4. Solo en última instancia, ante una petición motivada del centro escolar a la Delegada Territorial, se valorará la utilización **de otros espacios locales cercanos al centro educativo, en colaboración con otras instituciones.**

Con carácter preferente, se dedicará el uso de espacios complementarios para el alumnado de mayor edad, que en principio puede cumplir mejor las instrucciones adicionales de uso de estos espacios.

Se respetará en la utilización de esos espacios el mantenimiento de los grupos de convivencia estable, de forma que no se mezclen, y se mantenga la distancia de seguridad entre ellos. Además, para disminuir la posibilidad de contagio, y facilitar, el rastreo de contactos, el alumnado **deberá sentarse en la mesa todos los días en el mismo lugar.**

En caso de utilizar espacios adicionales al comedor, habría que adoptar las medidas preventivas detalladas en el apartado C, para reducir al máximo los riesgos alimentarios.

Si algún centro tiene dudas sobre los posibles espacios alternativos a utilizar como comedor, desde las Subdirecciones de Salud Pública y Adicciones se les puede ayudar a aclararlas o a encontrar soluciones. Para ello las direcciones de contacto son:

	Teléfono	Correo electrónico
Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Álava	945017169 945017172	salimentaria-araba@euskadi.eus
Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Bizkaia	944031538 944031539	salimentaria-bizkaia@euskadi.eus
Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Gipuzkoa	943022738 943022739	salimentaria-gipuzkoa@euskadi.eus



2.- Respecto a las medidas organizativas:

2.1.- Los centros podrán adecuar el horario de comedor en función del número de turnos y de los horarios de entrada y salida del centro (punto 7.2 Medidas Generales de carácter organizativo del Protocolo General de Actuación). Esto implica que, **con carácter excepcional**, se podrá establecer un **tiempo mínimo de una hora** entre las sesiones de mañana y tarde, de manera que se reduzca al mínimo posible el tiempo anterior y posterior a la comida. En este sentido, el centro tiene la capacidad de organizar **horarios diferentes** para cada turno de comedor.

2.2.- En caso de tener que limitar el aforo al comedor se tendrán en cuenta los criterios establecidos en el artículo 4.1 y 13 de la Orden de 22 de marzo de 2000, por la que se regulan los comedores escolares públicos (BOPV 28-03-2020).

2.3.- Las actividades extraescolares, incluidas las organizadas en el periodo de comedor, están suspendidas.

2.4.- El alumnado que utiliza el servicio de comedor no podrá salir del centro educativo para realizar actividades extraescolares fuera del mismo.

3.- Respecto a la gestión de casos:

Ante la aparición de positivos de COVID-19 entre el personal de cocina y/o comedor, que pueda suponer que el resto del personal sea contacto estrecho y deba hacer cuarentena, los planes de contingencia deben tener prevista esta eventualidad para:

1. Realizar la desinfección de las instalaciones que puedan haber sido afectadas. Se deberá guardar registro de esta actividad de limpieza.
2. No paralizar el servicio de comidas, o que este intervalo sea lo más breve posible:
 - En el caso de comedores escolares con cocina *in situ* en el propio centro, se comunicará inmediatamente al servicio de comedores escolares de la Delegación Territorial correspondiente.
 - En el caso de comedores escolares que cuenten con servicio de catering, será la empresa responsable quien sustituya al personal del office y comedor que pueda resultar positivo a COVID-19.

B.- Medidas de higiene: Comedor habitual.

1. En caso de que diferentes grupos estables necesiten compartir mesa, se deberá mantener la distancia de seguridad de 1,5 m entre grupos estables. En función del número de comensales, un mismo monitor o monitora podrá atender a más de un grupo estable, tanto en el período de comedor como en el de recreo, siempre manteniendo las correspondientes medidas de seguridad (como lo es el uso de mascarilla FFP2 siempre que se atiende a alumnado sin mascarilla).

Asimismo, las entradas y salidas de comedor se realizarán de forma ordenada con mascarilla, sin mezclar grupos y procurando que se mantenga la distancia mínima de seguridad.



2. En los comedores con autoservicio de comidas, la cantidad de personas en movimiento debe ser la mínima posible y todas las personas deben mantener la distancia de seguridad. Se evitará que todo el alumnado acuda desde sus mesas hasta las secciones de distribución de comidas. Se procurará que un número reducido de personas, personal de comedor o alumnado, pertenecientes al mismo grupo estable, sea el que realice dicha actividad de servicio al resto del grupo. Éstos, además, deberán mantener la distancia de seguridad de 1,5 m en la fila.

3. Se realizará una limpieza, desinfección y ventilación frecuente de todas las instalaciones asociadas a comedor escolar. Con especial atención, se desinfectarán superficies, pomos de puertas, mobiliario, lavabos, suelos, etc.

Particularmente, entre cada turno de comida se debe realizar una limpieza y desinfección de las superficies e instalaciones de contacto (mesas, sillas...). Tras la finalización de un turno de comidas y antes de la incorporación del siguiente, se procederá tanto a la limpieza y desinfección de las principales superficies que han estado en contacto con el alumnado como a la ventilación del recinto de comedor. **Se evitarán solapes de grupos de comensales de diferentes turnos.** Se recomienda un periodo mínimo de ventilación entre turnos de 10 minutos.

4. Deben existir soluciones o geles hidroalcohólicos, a disposición del alumnado y personal de comedor, tanto a la entrada como a la salida del mismo, y deberán estar siempre en condiciones de uso. Su uso será obligatorio a la entrada al comedor, tanto para las personas usuarias como para el personal. El personal de comedor controlará su uso correcto. No obstante, se fomentará el lavado correcto de manos con agua y jabón, antes y después de las comidas.

5. El alumnado debe disponer de menaje de uso individual (bandeja, platos, vaso, cubiertos), el cual tras su finalizar la comida, será correctamente higienizado para su nueva utilización.

6. Se eliminarán de las mesas los distintos recipientes y dispensadores de uso compartido como paneras, aceiteras, servilleteros... priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del alumnado. En el caso de que se disponga de jarras de agua, éstas serán utilizadas por las personas asignadas para ello.

C.- Medidas de higiene: Espacios o locales habilitados como comedor.

1. El transporte de la comida desde la cocina/office a los espacios o locales habilitados para su consumo se debe llevar a cabo debidamente protegida con el fin de evitar su contaminación. Se utilizarán preferentemente contenedores isotermos, que permitirán mantener las condiciones de mantenimiento de la cadena de frío/calor. Dicha comida será transportada con la menor antelación posible a su consumo.

2. El emplatado de los alimentos en los espacios/locales habilitados y su consumo se debe realizar manteniendo unas correctas prácticas higiénicas.

- Las instalaciones (mesas, superficies...) en las que se realiza el emplatado, deben estar correctamente higienizadas.



- El personal (docente/monitor) destinado a la actividad de emplatado, mantendrá unas correctas prácticas higiénicas: antes de iniciar la actividad y con la máxima frecuencia posible deberá lavarse las manos. Para ello, dispondrán de sistemas de desinfección a base de soluciones alcohólicas.
 - Durante el emplatado, se evitará la contaminación cruzada de los alimentos desde cualquier fuente de contaminación.
3. Los desperdicios generados serán depositados en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección y su evacuación será realizada inmediatamente después de finalizar la comida.
4. Los recipientes/contenedores y el menaje utilizados, tanto durante el transporte como para el consumo de los alimentos una vez emplatados, serán retirados del espacio o local habilitado como comedor inmediatamente después de finalizar la comida y conducidos hasta el lugar en el que se procederá a su limpieza y desinfección.
5. Asimismo, se cumplirán las medidas recogidas en los puntos 1 al 6 del apartado de medidas de higiene en el comedor habitual.
6. Se reforzará la ventilación y la limpieza y desinfección en los espacios complementarios utilizados, antes y después del consumo.