

# PROTOCOLO SANED DE PREVENCIÓN DEL COVID-19

Curso académico 2020/2021

## 1. PRESENTACIÓN

SANED asume un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. La gestión de dicho riesgo forma parte de todos los procesos del servicio; por ello, los distintos procesos están coordinados entre sí.

- **¿Qué lo motiva?**

Debido al actual brote de Coronavirus este documento tiene por objetivo determinar un protocolo de actuación para evitar un posible contagio de cualquiera de los alumnos, profesores y trabajadores. Así mismo define medidas para mantener la seguridad del Servicio de comedores.

- **¿Con qué objetivos?**

- Establecer las **medidas preventivas** necesarias para evitar su contagio.

- Definir pautas de prevención en la cocina.
- Definir pautas de prevención en el comedor.
- Definir pautas de prevención en la cafetería, Food truck.

- Establecer pautas a seguir ante cualquier posible **situación de contagio**.

- Optimizar **todos los recursos** materiales y enseres, de los espacios necesarios y de los Equipos de Personas durante la aplicación de dicho protocolo.

- **¿Cómo se transmite el CORONAVIRUS?**

Los coronavirus se transmiten de persona a persona. Se cree que el origen del COVID-19 es animal, aunque se desconoce la forma en la que se ha podido transmitir de los animales a las personas.

El virus se **transmite**:

### DIRECTAMENTE

A través del contacto con los fluidos corporales de una persona infectada (gotas en suspensión provenientes de la tos o estornudos).

### INDIRECTAMENTE

A través del contacto con superficies o cualquier elemento contaminado por las gotas en suspensión provenientes de la tos o estornudo de una persona infectada. El virus puede sobrevivir varias horas en superficies. Cualquier detergente de **uso habitual doméstico** acabaría con el virus.

- **¿Se transmite el COVID-19 por los alimentos?**

Las experiencias de anteriores brotes de coronavirus afines, SARS-CoV o el MERS-CoV, indican que **no se produce transmisión a través del consumo de alimentos**.

- No hay pruebas en la actualidad que indiquen la transmisión por alimentos.
- El virus puede quedarse, por contaminación directa de personas enfermas, en la superficie de un alimento. Aunque el virus no se desarrolle, puede producir contaminación.

- El COVID-19 se mantiene activo en superficies en presencia de humedad y de materia orgánica.
- Las temperaturas de congelación y refrigeración mantienen los virus y se cree que son factores importantes que aumentan su persistencia en el medio ambiente.
- El calor y la desecación pueden usarse para inactivar a los virus.
- Las temperaturas de cocción eliminan los virus. Temperaturas superiores a 70 grados durante 2 minutos (temperatura de pasteurización) eliminarían el virus. Para alimentos en los que no se realice cocción es necesario la limpieza y desinfección de la materia prima antes de la elaboración del plato (ensaladas, fruta, etc.).

**¡IMPORTANTE! NUESTROS CONTROLES DIARIOS DESCRITOS  
EN EL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN HABITUAL EN LA COCINA DE UAX  
YA ASEGURA ACTUALMENTE CUALQUIER CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA.**

## 2. PROCESO SANED

Llevamos a término todas las medidas de seguridad a nuestro alcance para aplicarlas según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

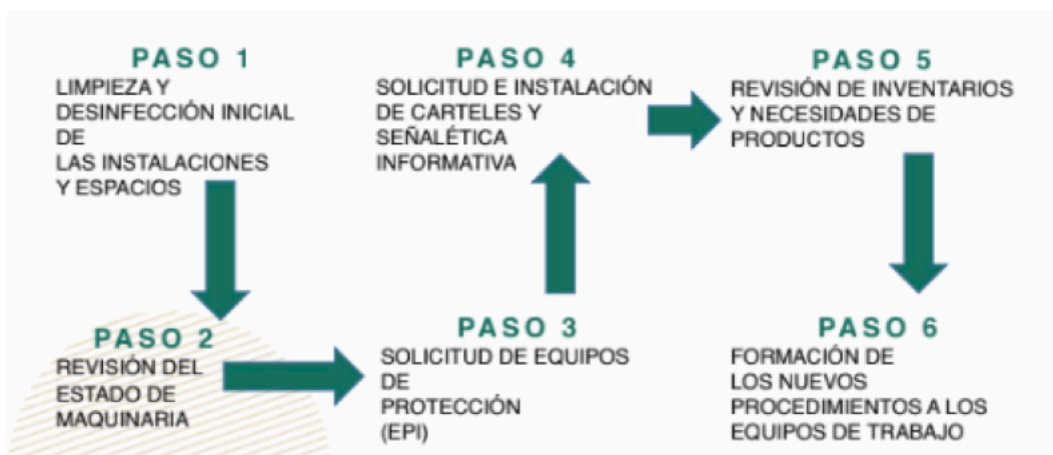
Nos informamos y asesoramos para actualizar aquellas recomendaciones que con el paso de la pandemia así lo precisen.

- **Protocolo SANED**

Por las características del **virus** sabemos que personas sin síntomas o con síntomas leves pueden transmitir la enfermedad a través del contacto directo con otras personas o contaminando las superficies de trabajo por tos o manos contaminadas.

**En primer lugar**, las personas que presenten síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo. Asimismo, deben de permanecer en sus casas si tienen conocimiento de haber estado en contacto con alguna persona que esté infectada con el coronavirus.

### ANTES DE EMPEZAR EL CURSO 2020-2021



- **Normas higiénicas generales**

1. **La higiene de manos** es la medida principal de prevención y control de la infección que se hará preferentemente con agua y jabón, y siguiendo la técnica correcta.

El lavado de manos debe realizarse de manera frecuente, y siempre a la salida y llegada a casa, al inicio de la actividad, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ingerir cualquier alimento, entre dos manipulaciones de materias primas o productos diferentes, cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves, etc.), tras fumar, y después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.

2. El **uso del móvil ha de ser nulo**, pero si, por extrema necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.

3. Para evitar contaminar al **toser o estornudar** sobre los alimentos o superficies de trabajo se deberá llevar la mascarilla de protección siempre en la cocina y en el comedor.

4. Evitar tocarse el **pelo**, los **ojos**, la **nariz** y la **boca**, ya que las manos facilitan la transmisión. Si lo hacemos, posteriormente, hay que lavarse las manos.
5. El haber utilizado **guantes**, no exime de realizar la correcta **higiene de manos** tras su retirada.
6. Las **uñas** deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos. Recoger el **cabello** largo en una coleta o moño bajo, debiendo cubrirse con gorro.
7. El personal con cualquier lesión cutánea deberá llevar una protección con vendaje impermeable coloreado, y en el caso de que padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria deberá informar a su inmediato superior.
8. No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena al servicio, o que perteneciendo al servicio, no se encuentre en su horario de trabajo. Las visitas a las áreas de elaboración siempre se realizarán con equipamiento de protección e indumentaria adecuada.

### 3. FORMACIÓN

Más allá de las formaciones habituales, todos los equipos recibirán una formación específica con la intención, no solo de adquirir conocimiento, sino sentido de la responsabilidad y compromiso.

- *Buenas prácticas de higiene para las personas que van a trabajar en la cocina y el comedor*

Ante todo, un **Plan de Formación** adaptado a las necesidades del momento.

Todo el equipo de la Universidad Alfonso X el Sabio (UAX) ha cursado la formación MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19 enfocado a la Restauración:

#### TEMARIO

1. ¿Qué es el COVID?
2. Sintomatología
3. Propagación
4. Diagnóstico
5. Medidas de prevención
6. Mitos sobre el COVID-19

Tras el curso, el equipo SANED:

- Conocerá el virus, sus síntomas y como afecta a nuestro organismo.
- Conocerá los medios y velocidad de propagación.
- Conocerá los sistemas de diagnóstico actuales.
- Sabrá aplicar las medidas del Proceso Saned para preservar la seguridad de los alimentos, compañeros de equipo y comensales.

### 4. EN LA COCINA

Reforzaremos las medidas de CONTROL del sistema de seguridad alimentario ya implementado en la cocina de la Universidad Alfonso X el Sabio (UAX). Adaptaremos el servicio y propuesta de menús mientras dure el estado actual para minimizar riesgos de contagio.

## EL EQUIPO DE SANED SEGUIRÁ LOS 4 PASOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### 1. LAVAR – PLAN DE LIMPIEZA

- **Utensilios.** Lavamos los utensilios a alta temperatura (60°C como mínimo) y con frecuencia. **Basta con utilizar agua y un jabón adecuado.**
- **Lavado de manos.** Como mínimo durante 20 segundos antes de manipular alimentos y siempre que sea necesario mientras los manipulamos. Usamos un **jabón especial bactericida.**
- **Lavado de superficies.** Seguimos el manual de buenas prácticas para ello en el proceso. El producto AQUAGEN asegura la **desinfección eficaz** de las superficies.

- **Alimentos crudos.** Todos los alimentos crudos se lavan y desinfectan antes del consumo. La **lejía de uso alimentario** acaba con el virus.

## **2. ENVASES DE LOS ALIMENTOS**

- Eliminamos **envases externos** no necesarios: cajas, cartones, plásticos...
- Limpiamos y desinfectamos los **envases de cristal, plástico y metal** (hipocloritos, alcohol o agua oxigenada).

## **3. SEPARAR LOS ALIMENTOS**

- Separamos los alimentos crudos descontaminados y listos para el consumo.
- Organización de cámaras, almacenes, estanterías o zonas de almacenamiento.
- Organización de contenedores, envases y embalajes limpios que protejan los alimentos.
- Control de utensilios para evitar contaminaciones cruzadas: tablas de corte, cuchillos, palas, ...

## **4. PLAN DE TEMPERATURAS**

### • **Calentar**

- Cocinar a temperatura de pasteurización.
- Almacenar alimentos cocinados a temperaturas superiores a 65°C.
- No usar el microondas puesto que no calienta de forma uniforme.
- No consumir productos crudos como las yemas, salsas a base de huevo fresco...

### • **Enfriar**

- Comidas congeladas <-18°C
- Comidas refrigeradas de 4°C<8°C
- Comidas calientes >65°C

## 5. EN COMEDOR

Proponemos una serie de medidas de fácil aplicación para poder asegurar el servicio de comedor a todos los usuarios habituales de SANED y la Universidad Alfonso X el Sabio.

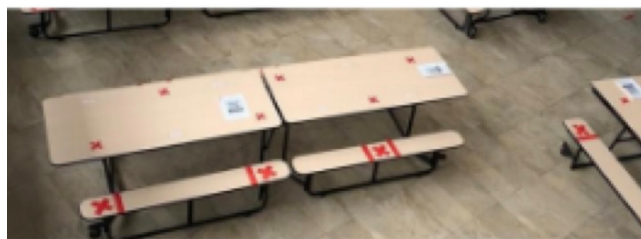
Definimos 3 campos que se deberían adaptar fácilmente durante el servicio y mientras dure la situación actual:

### • **ESPACIOS DEL COMEDOR**

Debemos respetar las distancias recomendadas entre comensales.

Calculamos que reduce la capacidad del aforo total dependiendo de la distancia recomendada por el Gobierno.

Por ello en caso necesario deberemos adaptar los turnos.



*Ejemplo práctico de señalización de las mesas de un comedor.*

### • **PROPUESTA EN COMEDORES**

- **Realizar dos limpiezas** y desinfecciones diarias, tras cada servicio, de superficies y de utensilios tanto en sala y baños como en cocina. Después de cada limpieza, desechar los materiales y equipos de protección individual de forma segura.
- **Potenciar las terrazas:** tanto la de cafetería como la de food truck.
- **Un margen de las obligaciones:** que potencialmente se impondrá en la separación de mesas para reducir aforo al incremento de las medidas sanitarias y de seguridad alimentaria, pero también la recomendación de usar mascarilla.

## • PROPUESTA DE MENÚ

Más allá de las medidas adoptadas frente a la afectación del COVID, el equipo de Nutrición de SANED ha estado trabajando, junto a nuestros cocineros, para rediseñar nuestra propuesta.

Nuestros objetivos:

- Crear platos atractivos para los comensales que al mismo tiempo aseguren las frecuencias de consumo de todos los alimentos.
- Aumentar el consumo de alimentos saludables, especialmente fruta, verdura y hortalizas, sin restar atractivo al plato.
- Dar la importancia que merece a la calidad de la proteína.
- Ser fieles a la filosofía que esgrimimos desde nuestros orígenes: **innovación, originalidad, calidad y, por supuesto, contribuir a la educación y a la salud de nuestros comensales.**

## • RUTINAS Y HÁBITOS DE LOS COMENSALES

Más allá de las medidas adoptadas frente a la afectación del COVID, el equipo de Nutrición de SANED ha estado trabajando, junto a nuestros cocineros, para rediseñar nuestra propuesta.

### • Hábitos de higiene

- Nos lavaremos las manos en el baño más cercano al lugar de la comida.
- En caso que los comensales lleven mascarilla, la mantendrán hasta estar sentados frente al plato.

### • Autonomía en el servicio

- El pan y el agua (y lo que sea menester) lo entregarán y servirán los responsables del equipo de profesionales a cargo.
- Las ensaladas se aliñarán desde la cocina. Así mismo no habrá ningún tipo de buffet de autoservicio. Tampoco platos para compartir.

### • Servicio en mesa

- El equipo de cocina/monitores dejará todo lo necesario en las mesas.
- Se servirán los platos instantes antes de la entrada al comedor de los alumnos.
- Se definirá con la organización del centro cómo recoger y desinfectar las mesas al fin del turno.

### • Pase de línea

- Los comensales mantendrán las distancias entre ellos. Recogerán la bandeja ya servida y montada.
- Solo se podrá recoger la bandeja de uno a uno.
- El Staff del colegio también deberá pasar por línea.
- Según la organización se podrá servir también directamente en la mesa.

### • Entradas/Salidas

- Manteniendo las distancias y supervisadas por equipo de monitores.

## 6. EN LA CAFETERÍA

### • PLATAFORMA DE AYUDA

- Retirada de cartas anunciando la oferta: medidas a tomar con plataformas de información.

Un punto donde compartir información y asesoramiento que estará alojado en su página web. Esta plataforma intentará ser una herramienta de ayuda a los estudiantes en la elección de los menús, ofertas, carta de cafetera, pizzas para llevar... La idea es que él público entre en la cafetería con una idea de la elección del producto y así evitar colas innecesarias.

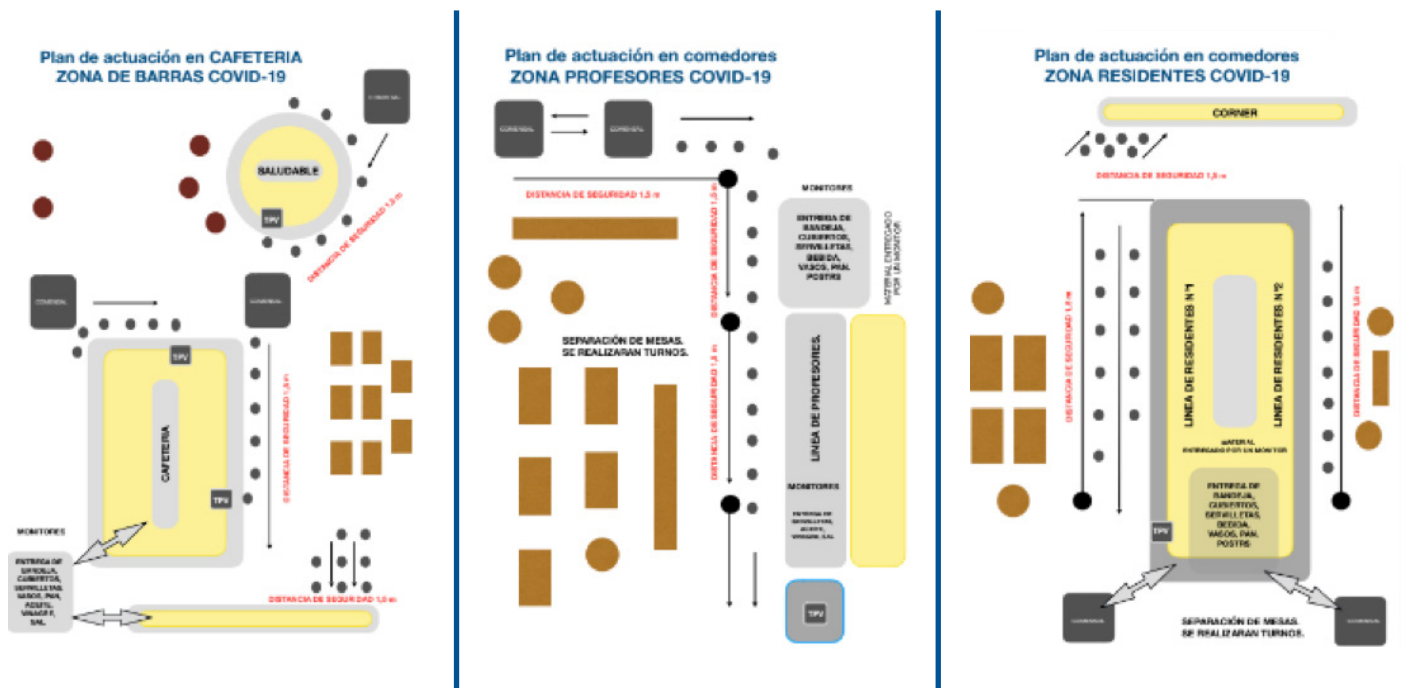
<https://sanedmenus.webnode.es>



## • ESPACIOS DE LA CAFETERÍA

- **Sistema de evaluación de situación.** La aplicación de una combinación de medidas de seguridad puede proporcionar un grado adicional de protección. Las medidas desgranadas en el Protocolo se refieren a aspectos relacionados con medidas de higiene en el edificio de cafetería y sus interiores, medidas generales de higiene del personal trabajador, y medidas organizativas de la cafetería que afectan a: **aforo, distanciamiento físico, sala, barras, cocina, baños, recepción de materia prima.**
- **Reducción de aforo.** Calcular el máximo número de comensales que se podría atender, ver si sería posible fomentar la rotación (doblar o triplicar mesas, recurrir a diferentes turnos, modificar horarios. Adaptación en consonancia con las clases. Reestructurar las barras: cajas, puestos de trabajo para generar desahogo y no generar colas innecesarias. Pegatinas para marcar la separación entre personas. Adhesivos suelo COVID-19 separación de seguridad.
- **Entrada y salida de la cafetería.** Señalizaremos direcciones, orientación para que pueda fluir la entrada y salida del público sin problema, en una única dirección.
- **Evitar la contaminación cruzada.** El uso de los TUPERS en comedores por los alumnos y microondas de cafetería. Existe una dificultad añadida que es el hecho de la conservación la manipulación de los alimentos.

## • ORGANIZACIÓN DE CAFETERÍA Y LÍNEAS



## • ORGANIZACIÓN DE COMEDORES Y CAFETERÍA

### AMPLIACIÓN DE HORARIOS DE COMEDORES

#### DESAYUNO

De lunes a viernes: 07:45 - 09:30

Sábado: 08:00 - 10:30

Domingo y festivo: 09:00 - 10:00

#### COMIDA

De lunes a viernes: 13:00 - 16:00

Sábado: 13:30 - 15:30

Domingo y festivos: 13:30 - 15:30

#### CENA

De lunes a viernes: 20:00 - 22:00

Sábado: 20:00 - 22:00

Domingo y festivos: 20:00 - 22:00

## 7. NUESTRA PROPUESTA

Con el objetivo de minimizar al máximo las interferencias de la situación actual y asegurar a todos los comensales el derecho a disfrutar del servicio de comedor con seguridad, el equipo de SANED, conjuntamente con el responsable de la cocina y en los comedores han preparado una propuesta para consensuarla con el equipo de la Universidad Alfonso X el Sabio (UAX).

- Este **proyecto** se ha realizado teniendo en cuenta las indicaciones de las autoridades públicas a tiempo real. Hemos elaborado también un manual de **PREVENCIÓN DEL COVID** de uso interno para todos nuestros equipos de cocina y monitores.
- El **trabajo en equipo** y la colaboración con todas las partes de la Universidad Alfonso X el Sabio (UAX) será la clave para un inicio de curso excepcional.
- Toda la propuesta de Saned se pivotará del **diálogo** con la dirección de la Universidad Alfonso X el Sabio (UAX).
- Nuestro objetivo final siempre se mantiene: **dar respuesta a las necesidades** de los comensales de la Universidad Alfonso X el Sabio (UAX).