



## PROTOCOLO ENGLISH CAMP 2020

### ➤ MEDIOS DE INFORMACIÓN:

Esta información se hará llegar a todos los participantes mediante una circular por vía telemática, además se encontrará permanentemente en la página web y por medio de carteles en lugares estratégicos del centro escolar.

### ➤ ANTES DE LA ACTIVIDAD:

- **No acudir a la actividad si:**
  - Eres vulnerable o convives con una personas que lo sea
  - Presentas sintomatología
  - Has estado en contacto o compartiendo espacio con una persona afectada
  - Se deberá avisar al responsable de la actividad.
- **Desplazamiento a la actividad:**
  - Preferible transporte individual
  - Si acude andando obligatorio el uso de mascarilla y mantener la distancia de seguridad con otras personas
  - Si utiliza transporte público obligatorio el uso de mascarilla

En el caso que el participante supere 37.3º de temperatura no le será permitido el acceso al centro ni a participantes ni a monitores.

### ➤ RECOMENDACIONES GENERALES

- Equipamiento individual: mascarilla y guantes. El uso de mascarilla será obligatorio, para mayores de seis años, en espacios al aire libre, en la vía pública, y en cualquier espacio cerrado de uso público, siempre que no sea posible mantener una distancia de seguridad interpersonal de al menos 1,5 / 2 metros.
- Mantener la distancia interpersonal en todo momento (1.5/2m)
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón o con solución hidroalcohólica.
- Si se acude con los antebrazos al descubierto incluirlos en el lavado de manos frecuente.
- Al estornudar cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo desechable y si no se dispone de él, con la parte interna del codo. A continuación lavarse con agua y jabón o con solución hidroalcohólica.
- Evitar tocarse ojos, nariz y boca.



➤ **EQUIPAMIENTO DEL CENTRO**

- 1 dispositivos de lectura biométrica que no implique contacto físico por cada grupo de 10 personas.
- Mascarillas y guantes para la plantilla de trabajadores y para los participantes que no dispongan.
- Disposición de desinfectantes y de pañuelos desechables en lugares estratégicos, comedores, accesos al centro y en cada clase y cuarto de baño.
- Equipamiento adicional para la reposición inmediata
- Antes de la apertura diaria del centro se revisará que el suministro de material sea el adecuado

➤ **MONITORES/AS**

- Recibirán un curso de formación para el conocimiento de todas las medidas y procedimientos a seguir.
- Contarán con información sobre las medidas y los protocolos a seguir.
- Siempre deberán respetar la distancia de seguridad.
- Utilizar guantes y mascarilla tanto en la entrada como en la salida de participantes del centro. Además de en espacios cerrados y con multitud de gente.
- Tirar los materiales desechables de manera inmediata a las papeleras habilitadas
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, tocar superficies potencialmente contaminadas
- No compartir equipos de trabajo con otros empleados
- Llevar cabello recogido y no portar anillos, pulseras o similares
- Llevar diariamente ropa de trabajo limpia

➤ **MEDIDAS ORGANIZATIVAS**

- Actividades siempre en subgrupos y siempre con el mismo monitor y con espacios claramente diferenciados
- En la realización de actividades no es necesario el uso de mascarillas si se mantienen las distancias de seguridad.
- Registro diario de temperatura y síntomas de alumnos y monitores
- División de zonas mediante barreras elementos visuales
- Aseos comunes cerrados, cada grupo tendrá asignado un cuarto de baño el cual será de uso exclusivo de esos participantes.
- Comida por turnos
- Priorizar el pago por transferencia.
- Evitar el uso de materiales compartidos, en caso de que sea necesario se desinfectarán tras su uso.
- Merienda individualizada y en bolsa cerrada
- Se facilitará la información sobre las medidas a seguir por medio de cartelería en puntos clave de las instalaciones, páginas web y vía telemática. Estos documentos deberán ser claros.



➤ **AMPLIACIÓN HORARIA**

- Se habilitarán clases para acoger a aquellos participantes que requieran la ampliación horaria.
- No se utilizará el comedor para realizar desayunos
- Se recomienda desayunar en casa pero para aquellos que soliciten desayuno será servido en las clases habilitadas para las ampliaciones

➤ **COMEDOR**

- Establecer aforo máximo en la zona de comedor. Los comensales tienen que tener la distancia interpersonal. El comedor tiene que estar equipado con solución hidroalcohólica en sus puntos de acceso para la desinfección al entrar. Evitarse el sistema buffet y preferentemente usar menaje desechable
- Se establecerán turnos de comida para asegurar la distancia, tras cada turno el comedor será desinfectado
- Se adjunta en el Anexo 1 protocolo específico sobre manipulación de alimentos

➤ **ENTRADAS Y SALIDAS.**

- **Se habilitará dos entradas diferenciadas**
  - Primaria: Calle del Alba
  - Infantil: Av. de los Labradores
- **Protocolo de entrada:**
  1. Acudir al centro con guantes y mascarilla y seguir las recomendaciones realizadas en el apartado de desplazamiento a la actividad.
  2. Acudir a la entrada asignada evitando el contacto con otras personas y manteniendo en todo momento la distancia interpersonal
  3. Una vez en el centro deberán dirigirse al punto asignado donde esperará el monitor. Dicho punto será comunicado previamente.
  4. Una vez entregado al participante, dirigirse a la salida manteniendo en todo momento la distancia interpersonal y no haciendo uso de las instalaciones del centro
- **Protocolo de salida**
  1. Acudir al centro con guantes y mascarilla y seguir las recomendaciones realizadas en el apartado de desplazamiento a la actividad.
  2. Acudir a la entrada asignada evitando el contacto con otras personas y manteniendo en todo momento la distancia interpersonal
  3. Dirigirse al punto de recogida, el cual será el mismo que por la mañana.
  4. Una vez recogido el participante, dirigirse a la salida manteniendo en todo momento la distancia interpersonal y no haciendo uso de las instalaciones del centro.



AL SALIR DEL COLE

## ➤ LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS

### ○ Limpieza:

- Se extremará la limpieza diaria con especial atención a las zonas comunes y zonas de especial contaminación como baños y superficies tocadas frecuentemente
- Se efectuará una desinfección diaria de todo el centro a cargo de empresa externa. Tanto antes de recibir a los usuarios como al vaciarse el centro.

### ○ Ventilación:

- Priorizar la ventilación natural con apertura de ventana y puertas de manera frecuente
- En salas generales y habitaciones individuales debe haber mínimo 6 cambios de aire por hora
- Revisión semanal de equipos de aire acondicionado
- Limpieza y mantenimiento de filtros de aire

### ○ Gestión de residuos

- Realizar la gestión de los residuos en contenedores protegidos por tapa y a poder ser de accionamiento mediante pedal
- En caso de que alguien presente síntomas se deberá aislar su contenedor. Esa bolsa de basura deberá ser extraída e introducida en otra bolsa con cierre para poder ser depositada en otro contenedor

## ➤ PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE SÍNTOMAS

1. Aislamiento de la persona con síntomas en clase individual acondicionada para ello.
2. Llamada al teléfono de atención al COVID-19 de la Comunidad de Madrid o del centro de salud más cercano
3. Seguir las indicaciones médicas extremando las medidas de distanciamiento e higiene.
4. Informar a las familias o tutores legales.
1. Para reincorporarse de nuevo a la actividad, los niños deben estar asintomáticos durante 48 horas en el caso de sintomatología no relacionada con el Covid-19 y durante 14 días cuando se trate de sintomatología compatible.

## ➤ PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE POSITIVO

1. Derivación directa al sistema sanitario
2. Paralización de la actividad y comunicación a las familias y personal del English Camp.
3. Con el permiso de las familias o tutores legales, respetando el protocolo de privacidad y bajo la dirección de las autoridades sanitarias, se llevará a cabo un rastreo de las personas infectadas con COVID-19 y una evaluación organizada de riesgo general.
4. Tras dicha evaluación se procederá al aislamiento en sus hogares de las personas que hayan podido tener contacto con la persona afectada o se procederá al cierre temporal del centro. Realizando la devolución de la parte proporcional a los días que no se acuda.



# **Anexo 1: protocolo específico de manipulación de alimentos**

## INTRODUCCIÓN

El proceso de limpieza y desinfección sigue el plan APPCC general de Secoe, S.L. Dicho programa se lleva a cabo por el personal de cocina, supervisado por el jefe/a de cocina y jefe/a de área. Además, cada día es registrado en la Ficha de Sistema de Limpieza Mensual.


Las frecuencias de limpieza, registradas en la Ficha de Sistema de Limpieza Mensual, pueden ser: diarias, semanales, mensuales, trimestrales o anuales, en función generalmente de su uso. En el caso de observar deficiencias, se avisa al responsable de la limpieza y no comienza la actividad hasta comprobar su correcta L + D registrando la medida correctora.

Los productos utilizados son aptos para uso en la industria alimentaria y se siguen las instrucciones del etiquetado en cuanto a concentración y tiempo de actuación. Son productos distribuidos por proveedores homologados de Secoe. De todos ellos, se dispone ficha técnica y de seguridad en el almacén de limpieza del centro.

## METODOLOGÍA

	METODOLOGÍA
<b>Lavado manual (cacerolas, sartenes, cuchillos cocina, cazos y menaje en general)</b>	Eliminar los restos gruesos y dejar en remojo, frotar con cepillo o estropajo, lavar con lavavajillas manual e introducir en máquina lavavajillas asegurando que se alcanza la temperatura de <b>80°C</b> en fase de aclarado, utilizando lavavajillas de máquina y abrillantador de máquina aclarar con agua y secar con papel de un solo uso. Se realiza después de cada uso
<b>Cubertería-cristalería y vajilla</b>	Limpieza grosera con cepillo en el fregadero antes de introducir en máquina lavavajillas asegurando que se alcanza la <b>temperatura de 80°C</b> en fase de aclarado, utilizando lavavajillas de máquina y abrillantador de máquina. Se realiza después de cada uso y previo al uso en caso de alergias.
<b>Equipamiento pesado o fijo (fogones, peladora de patatas, cortadora de fiambres, marmita, báscula...)</b>	Desmontar todas aquellas piezas que sean desmontables. Limpiar sobre la superficie con un desengrasante, dejar actuar, frotar con una bayeta, cepillo o estropajo y aclarar con agua. Se realiza después de cada uso. Hornos convencionales: se hará siguiendo el método indicado anteriormente, y se limpiarán después de cada uso, los hornos con sistema autolimpiador se aplicarán después de cada uso. Campana extractora: limpieza de las partes desmontables con limpieza por completo mensual. Cortadoras y batidoras: limpieza después de cada uso, y previo al uso en caso de alérgicos. Desmontar los elementos móviles de la máquina y retirar la suciedad grosera con bayeta, después se procede al frotado de las superficies de corte y contacto, con estropajo impregnado en solución detergente. Una vez desincrustada toda la suciedad se pasará a su desinfección con producto <b>bactericida</b> dejando 5 minutos y se aclarará con agua. Secar con papel de un solo.
<b>Freidoras</b>	Vaciar la freidora eliminando el aceite contenido al máximo, añadir el producto desengrasante y dejar actuar unos minutos. Vaciar la freidora y frotar con bayeta. Aclarar con agua y secar con papel de un solo uso.

	METODOLOGÍA
	Se hará una limpieza exterior en cada uso de la freidora con producto <b>bactericida</b> dejando 5 minutos y una limpieza en profundidad cada cambio de aceite
<b>Mesa caliente</b>	<p align="center">Limpieza sin alimentos.</p> <p>A diario se realiza la eliminación de restos con papel de un solo uso, y su <b>desinfección</b> con producto bactericida dejando actuar 5 minutos según las indicaciones del proveedor. Aclarar con agua y secar con papel de un solo uso.</p> <p align="center">Se realiza después de cada uso.</p>
<b>Lavado automático</b>	<p>Eliminar los restos de suciedad grosera con grifos de ducha y con un estropajo en el fregadero antes de introducir en el lavavajillas. Lavado automático con agua caliente asegurando que se alcanza la <b>temperatura de 80°C</b> en fase de aclarado. El menaje de alérgicos se pondrá todo en una misma carga de lavavajillas, sin mezclar con el resto de los utensilios.</p>
<b>Limpieza lavavajillas</b>	<p>Apagar el lavavajillas. Quitar el primer filtro (el que evita que pasen restos de comida al agua de lavado de los utensilios que se lavan). Quitar el tapón para vaciar agua del lavavajillas. Quitar el segundo filtro (el que evita que pasen restos de al desagüe del agua de lavado y se pueda atascar). Lavar bien los filtros y el tapón, para quitar restos de comida y jabón que se hayan podido quedar en ellos. Echar abundante agua para que se vayan por el desagüe los restos de jabón y pequeños restos de comida que hayan podido filtrarse por el primer filtro, y que no se quede ninguno que pueda subir al llenar el lavavajillas de nuevo. Enjabonar con jabón de lavavajillas manual por dentro y por fuera el lavavajillas, lavando todas las piezas interiores del lavavajillas. Aclarar abundantemente con agua caliente (los filtros hay que lavarlos cada vez que se cambia el agua del lavavajillas, durante el servicio)</p> <p>Es recomendable una vez echo todo esto volver a llenar el lavavajillas y cuando alcance la temperatura ponerlo a funcionar en el ciclo más largo 1 o 2 veces para una correcta higiene del lavavajillas por dentro con la temperatura del aclarado</p>
<b>Suelos de cocina, comedor, servicios y sanitarios de servicios higiénicos</b>	<p>Disolver el detergente amoniacal con agua en un cubo, frotar con cepillo o fregona para los suelos o en caso de sanitarios una bayeta impregnada en <b>desinfectante</b> y aclarar. Se realiza diariamente</p>
<b>Cubo y contenedor de basura</b>	<p>Frotar con fregona o bayeta con detergente y amoniac diluido en agua, aclarar con agua y después con una bayeta impregnada con <b>desinfectante</b>, dejar actuar y después volver a aclarar con agua. Semanal</p>
<b>Superficies de trabajo (mesas, tablas de cortar...)</b>	<p>Eliminar los restos con papel de un solo uso. Utilizar una mezcla de lavavajillas frotando con una bayeta para eliminar la suciedad fuerte, utilizar un <b>desinfectante</b> y dejar actuar 5 minutos y luego se aclara con agua y secar con papel de un solo uso.</p> <p>Se realiza una limpieza tras su uso y una limpieza en profundidad al final de cada turno de trabajo</p>
<b>Cámaras</b>	<p>Limpieza y desinfección, <b>del interior con producto bactericida</b> siempre en ausencia de alimentos.</p> <p>Con un desinfectante, frotar con un cepillo o fregona el suelo y con bayeta paredes y techo, dejar actuar unos minutos y aclarar con agua.</p>

	<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L + D)</b>	Fecha: 08/05/19 Rev. 01
---	--	----------------------------

	<b>METODOLOGÍA</b>
	Cámaras refrigeración frecuencia mensual y las de congelación anual.

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN SITUACIÓN DE COVID - 19

En el presente documento se pretende detallar tanto las zonas de limpieza de la cocina y comedor, la frecuencia, siendo esta mayor debido a la situación actual, y el producto que se emplea.


Es importante la ventilación, además de mantener una buena calidad del aire, frena la capacidad de transmisión del virus. Para ello, es necesario tener en cuenta que aquellas ventanas que se abran deben tener mosquiteras.

Se va a realizar una limpieza exhaustiva con limpiador desinfectante bactericida, el cual ofrece un alto nivel de protección antimicrobiano siendo efectivo contra norovirus, bacterias y hongos de todos los espacios, utensilios y superficies. Además, se utilizará material desechable para la limpieza.

La persona encargada de la limpieza se protegerá con mascarilla y guantes. Tras realizar la limpieza, el personal encargado de la misma debe que lavarse las manos durante 30 segundos. Además, se va a instalar dispositivos de geles hidroalcohólicos donde el personal se desinfecte las manos.

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	PRODUCTO
<b>Vajilla</b>	Limpieza en profundidad	Diaria	DETERGENTE COMÚN
<b>Suelos cocina y comedor</b>	Limpieza en profundidad	Diaria	KP DESENGRASANTE
<b>Mesas y sillas comedor</b>	Mantenimiento y profundidad	Diaria	KP DESINFECTANTE BACTERICIDA
<b>Mobiliario</b>	Mantenimiento y profundidad	Diaria	KP DESENGRASANTE + KP DESINFECTANTE BACTERICIDA (profundidad)
<b>Bayetas y fregonas</b>	Mantenimiento	Diaria	KP DESENGRASANTE + KP DESINFECTANTE BACTERICIDA
<b>Puertas, paredes, techos, ventanas</b>	Mantenimiento	Diaria	KP DESINFECTANTE BACTERICIDA
	En profundidad	Semanal	KP DESINFECTANTE BACTERICIDA



	<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L + D)</b>	Fecha: 08/05/19 Rev. 01
---	--	----------------------------

Con el fin de garantizar la seguridad y salud de niños o niñas, así como posibilitar una atención adecuada a la población infantil, además de realizar una limpieza más profunda, se presentan las siguientes medidas preventivas:

a) Medidas preventivas con carácter general:

- Extremar al máximo la higiene de las manos. Es la medida principal de la prevención y control de la infección. El lavado de manos se realizará con agua y jabón secándose con papel desechable.
- Instalación de dispensadores de geles desinfectantes para el uso del personal.
- Se procederá, como siempre, a lavarse las manos durante 30 segundos en el momento de incorporarse a su puesto de trabajo.
- Mantener la distancia mínima de un metro con el personal.
- Se utilizarán guantes de vinilo para cortar el pan, pelar la fruta y todos aquellos alimentos que sean crudos y hayan pasado sus procesos de desinfección.
- Gestionar bien el uso de guantes, en el caso de tocar la nariz, boca y cara hacer una desinfección de manos o cambiar de guantes.
- En el caso de los monitores utilizarán las pinzas para dar de repetir el pan.
- Si algún monitor tiene que pelar la fruta se pondrán guantes.


b) Extremar las medidas de higiene respiratoria:

- Uso de mascarillas del personal de cocina para evitar mayores contagios.
- En caso de estornudar, intentar siempre alejarse lo máximo posible de las elaboraciones y de los niños en el caso de que sea en el comedor.
- Cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar con pañuelos desechables y tirarlos a la basura.
- En caso de no tener papel, toser y estornudar sobre la parte interna del codo para no contaminar las manos.

1. La comida la entregaríamos en **formato individual** y la cocinaríamos in situ en la cocina del centro escolar.

- Los niños recogerán su comida diariamente en el centro después de su jornada de campamento de la mañana. Para ello se colocarán en una fila con dos metros de distancia entre niño y niño. Para ello se marcará el suelo para que se posicionen los niños en la señal del suelo. Por supuesto estarán vigilados por un monitor para que todo transcurra correctamente y los niños se sientan seguros y tranquilos.

2. **Control de proveedores** garantizando las medidas de seguridad en la entrega de la materia prima para evitar contaminaciones cruzadas (productos químicos...): contaminación química.

	<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L + D)</b>	Fecha: 08/05/19 Rev. 01
---	--	----------------------------

- Se comprueba que los productos, envases, recipientes y embalajes no contacten con el suelo y que el espacio entre ellos sea suficiente mantener distancia de seguridad.
- Se comprueba la protección del material para envasado y su integridad

### 3. Desinfección de las materias primas como verduras y frutas con lejía alimentaria.

Se realiza un sistema de desinfección de vegetales con la dosis correcta de desinfectante, según marque el fabricante en su envase, siendo este basado en X gotas de lejía apta para uso alimentario con una concentración de X gramos de Cl/I- para 1 litro de agua. El proceso será desinfección durante 5 minutos, para a continuación, lavar abundantemente con agua para que se produzca el aclarado por arrastre y así se elimine el producto por completo.

El troceado de los productos se hará en todo caso después del proceso de desinfección.

Tiempo desinfección: 5 minutos

Concentración de lejía apta para alimentación: Fabricante

Litros de agua: Medición centro 25/50/60Lt

### 4. Ropa del personal de cocina se llevarán todos los días el personal a desinfectar todos sus EPI.

Los manipuladores antes de iniciar su jornada y entrar en zonas de manipulación, servicio o almacenamiento de comidas, procederán a sustituir su ropa de calle por ropa exclusiva de trabajo. No debe depositarse nada de atuendo personal fuera de las taquillas que deberán mantener orden e higiene correcta, siendo cada manipulador responsable del estado de estas.

El personal dedicado a la manipulación de alimentos debe utilizar ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza de forma que el pelo esté completamente cubierto y calzado exclusivo de trabajo, en perfecto estado de limpieza

### 5. Se higienizarán los productos de materia prima antes de entrar a nuestras cocinas, desinfectando las superficies con una solución de agua y lejía.