



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Vicepresidència i Conselleria
d'Igualtat i Polítiques Inclusives

Dirección Territorial de Valencia

Av. del Oeste, 36 · 46001 València

PLAN DE CONTINGENCIA Y CONTINUIDAD

COMEDOR SOCIAL SAGUNTO

EDICIÓN	FECHA
1	23/06/2020



1. OBJETO

Ante la próxima reincorporación presencial del personal empleado público de la administración de la Generalitat se han identificado los siguientes escenarios de exposición, en los que se han planificado las medidas necesarias para eliminar o minimizar en todo lo posible la potencial exposición al SARS-CoV-2 tal y como han establecido las autoridades sanitarias.

Con el Plan de Contingencia documentado se asegura que el funcionamiento de la actividad preventiva de la organización es el adecuado, evolucionando hacia la mejora de las condiciones de trabajo y la reducción de las consecuencias de los riesgos, mediante un compromiso de la organización basado en los principios generales de la actividad preventiva.

2. UNIDAD ADMINISTRATIVA/ CENTRO DE TRABAJO

- **Conselleria/ Unidad Administrativa:**

CONSELLERIA DE IGUALDAD Y POLÍTICAS INCLUSIVAS.
DIRECCIÓN TERRITORIAL VALENCIA.

- **Centro de trabajo:** COMEDOR SOCIAL SAGUNTO

- **Dirección:** CALLE CONQUERIDOR N º7
SAGUNTO

- **Concurrencia de empresas externas/otras Consellerias:**

En el centro de trabajo prestan sus servicios las siguientes empresas externas:

- * CLECE: EMPRESA DE VIGILANCIA



3. REPOSABLE/REDACTOR/DELEGADO Y FECHA DEL INFORME

- MANUELA PACHECO POZO
Comedorsocial_sagunto@gva.es
pacheco_manpoz@gva.es

- **Fecha elaboración informe:** 16/06/2020

- **Fecha aprobación informe:** 23/06/2020 (reunión del CSSL del 16 de junio y correcciones enviadas y aceptadas en días posteriores por correo electrónico)

4. IDENTIFICACIÓN DE LA PERSONA O PERSONAS ENCARGADAS DE LA GESTIÓN DEL PLAN

- **Responsables de la persona de contacto de la gestión y contacto con el SPRL:**

Jesús Esquiú González (esquiú_jes@gva.es)
Francisco Burches García (burches_fra@gva.es)
Carmen García Cebolla (garcia_marceba@gva.es)

- **Responsable de compras, suministros y gestión de EPIS:** Secretaría Autonómica (savice@gva.es)

- **Responsable de la identificación de los recursos humanos disponibles y actividades/tareas esenciales:**

Manuela Pacheco Pozo

- **Responsables de la implantación de las medidas técnicas, organizativas y humanas:**

Manuela Pacheco Pozo

5. IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS RESPONSABLES DEL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LA IMPLANTACIÓN DEL PLAN

-**Por la Administración:** Manuela Pacheco Pozo

Directora Comedor Social de Sagunto

-**Por el Comité de Seguridad y Salud:** Delegados de Prevención miembros del CSSL

6. PERSONAL TÉCNICO PRL DEL INVASSAT ASIGNADO PARA PROPORCIONAR EL ASESORAMIENTO DEL SPRL A SU PLAN

Benito Sieber Buleo (sieber_ben@gva.es)



7. DESCRIPCIÓN DE LOS PRINCIPALES SERVICIOS/ACTIVIDADES ESENCIALES DESARROLLADOS QUE SE VEN AFECTADOS

Nuestra Conselleria es considerada servicio esencial. Los comedores sociales realizan un servicio fundamental sirviendo comidas a personas desfavorecidas a las que se les ha concedido la prestación de este servicio.

Las instalaciones del comedor social Sagunto constan de Planta Baja y patio exterior sin ninguna altura de pisos.

Los puestos de trabajo existentes en el centro son:

- Dirección: se encarga de la gestión administrativa del centro para su correcto funcionamiento.
- Cocina: se encargan de la elaboración de las comidas, limpieza de la cocina y control de las existencias.
- Ayudante de residencia/auxiliar de servicios: realizan tareas de apoyo a cocina, se encargan del servicio de comedor y limpieza de instalaciones y cocina.
- Especialista en Servicios: tareas de gestión administrativa y apoyo a dirección.

La vigilancia y control de accesos la realiza la empresa CLECE.

7.1 RELACIÓN DE PERSONAL DEL COMEDOR SOCIAL SAGUNTO

*** PERSONAL DE CONSELLERÍA**

- 1 Directora
- 1 Especialista servicios
- 3 Cocina
- 6 Ayudantes de residencia (uno de ellos por traslado desde el centro social Baladre)

*** PERSONAL DE EMPRESA CLECE**

- 2 Vigilantes

En total el centro tiene una plantilla de 13 personas y se atiende a 100 usuarios.

7.2 DESCRIPCIÓN DEL CENTRO

El Comedor Social de Sagunto consta de planta baja y un patio exterior. El acceso al edificio se realiza a través del patio al que se accede desde la calle. Se dispone de otro acceso directo desde la calle, junto a la cocina, utilizado para descarga de proveedores (no es factible su uso para diferenciación de entrada/salida).

Consta de las siguientes dependencias:

- 1 patio exterior
- 1 Cocina Industrial
- 1 Comedor para usuarios.
- 1 baño de usuarios masculino



- 1 baño de usuarias femenino
- 1 baño y vestuario femenino de trabajadores
- 1 baño y vestuario masculino de trabajadores
- 2 almacenes de menaje y productos alimenticios
- 1 despacho de dirección

8. IDENTIFICACIÓN DE ESCENARIOS Y ESTABLECIMIENTO DE MEDIDAS DE CONTINGENCIA

El Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV – 2, señala en el párrafo segundo de su primer apartado, que “corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición en que se pueden encontrar las personas trabajadoras en cada una de las tareas diferenciadas que realizan y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias”.

Las personas trabajadoras pueden ser ubicadas en cualquiera de los 3 escenarios definidos, no de manera permanente y general, sino siempre en función de la naturaleza de las actividades y evaluación del riesgo de exposición si bien en este centro el escenario 1 no se contemplan (escenario 1: exposición de riesgo según MMSS: Personal sanitario asistencial y no asistencial que atiende a una persona asintomática. Situaciones laborales en las que se puede producir un contacto estrecho con un caso posible, probable o confirmado de infección por el SARS-CoV-2,sintomático). En nuestro centro de trabajo, en el momento de la aprobación del informe, consideramos los siguientes escenarios:

Escenario 2	Escenario 3
EXPOSICIÓN DE BAJO RIESGO según MMSS	BAJA PROBABILIDAD DE EXPOSICIÓN según MMSS
Cocina, ayudante residencia, vigilantes	Dirección, especialista servicios

Las medidas preventivas y protectoras a adoptar en el centro de trabajo para proteger a su personal trabajador siguen todas las instrucciones y recomendaciones previstas por la autoridad sanitaria en todo momento, y son adicionales y complementarias al resto de medidas preventivas implantadas ya en el centro de trabajo con motivo del cumplimiento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales.



Orden	Tarea /Actividad /Recinto	Escenario (1 2 3)	Tipo de medida	Descripción de las medidas a implantar
1	Instalaciones	3	1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,12,13,14,15	*
2	Dirección//especialista en servicios	3	1,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,14,15	*
3	Cocina, ayudante residencia, vigilantes	2	1,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,14,15	*

* La descripción de las distintas medidas a implantar se desarrolla en el siguiente apartado:

1- Formación/ Información	9- Limpieza y desinfección
2- Distanciamiento	10- Higiene personal
3- Barreras físicas	11- Gestión de residuos
4- Limitación de aforo	12- Ventilación
5- Señalización	13- Coordinación de actividades empresariales
6- EPI	14- Organizativa
7- Redistribución de turnos	15- Medidas de protección individual
8- Teletrabajo	



1. FORMACIÓN/ INFORMACIÓN

Se facilitará, mediante correo electrónico, las medidas de prevención a adoptar en el puesto de trabajo y en todo el centro. Aquellos trabajadores que no dispongan de correo electrónico se les facilitará copia física. Las medidas preventivas del puesto de trabajo son las siguientes:

- Mantenimiento de la distancia interpersonal de aproximadamente 2 metros, tanto en la entrada y salida al centro de trabajo como durante la permanencia en el mismo. Uso de mascarilla en aquellas zonas comunes en las que no pueda respetarse esta distancia, especialmente en el tránsito por edificio.
- Con cierta frecuencia, al menos 3 veces durante la jornada laboral y durante un tiempo de 10-15 minutos, se abrirán puertas y ventanas para ventilar las dependencias y despachos, debiendo permanecer cerradas, en todo caso, al finalizar la jornada.
- Debe procurarse el lavado de manos con jabón o solución hidroalcohólica durante la jornada de trabajo con asiduidad suficiente para mantener la higiene recomendada, y siempre al llegar al puesto de trabajo
- Todo el personal empleado público respetará las normas de reciclaje y utilizará los depósitos y papeleras destinadas al efecto.
- Se limitará el aforo de los aseos a 1 persona máximo
- Se dispondrá como zona de aislamiento la zona de lavandería, la cual tiene ventana y esta en el patio exterior.
- Si alguna persona trabajadora, durante la jornada laboral, presenta síntomas compatibles con COVID-19, lo comunicará a su responsable inmediato. Hasta que pueda abandonar el centro se le trasladará a la zona de aislamiento habilitada para tal fin.
- Si se ha mantenido contacto estrecho con un caso posible, probable o confirmado COVID-19 lo pondrá en conocimiento del responsable inmediato.

Se trasladarán vía correo electrónico a cada uno de los trabajadores notas informativas sobre las características fundamentales del coronavirus SARs-CoV-2, sus vías de transmisión y sobre las medidas de prevención.

Además, se dispondrá de carteles informativos con las distintas medidas a adoptar.



2. DISTANCIAMIENTO

El servicio de comedor se ha sustituido por servicio de comida para llevar. De esta manera se puede continuar prestando el servicio a todos los usuarios del centro. El restablecimiento de servicio de comedor estará aplazados hasta que la autoridad competente lo autorice. Se seguirán los criterios que establezcan en cuanto a fases de apertura, aforos, etc..

Se ha delimitado pasillo para acceder al reparto de comida y pasillo para salir tras recogerla.

La comida se entrega al usuario depositándola sobre una mesa, evitando el contacto de manos entre el personal y los usuarios.

3. BARRERAS FÍSICAS

Se dispondrá mampara de protección en la mesa para el control de acceso al centro

4. LIMITACIÓN DE AFORO

El restablecimiento del servicio de comedor conllevará la limitación de aforo que establezcan las autoridades competentes. En la medida de lo posible se retirará el mobiliario que no vaya a utilizarse.

La ocupación máxima de los aseos será de una persona, salvo en aquellos supuestos en que se pueda garantizar la distancia de 2 metros o que la persona pueda precisar asistencia, en cuyo caso también se podrá permitir la utilización por un acompañante.

5. SEÑALIZACIÓN

Se dispondrá cartelería de no permitida la entrada a aquellos ciudadanos que presenten síntomas compatibles con el COVID-19

Se dispondrá cartelería en los accesos al centro informando el uso obligatorio de mascarilla y desinfección de manos para acceder al mismo.

Se dispondrá de cartelería de las distintas medidas de prevención de forma que el usuario a su llegada al edificio sea conocedor de las mismas (etiqueta respiratoria, lavado de manos, etc..)

Se dispondrá de cartelería indicando el aforo máximo en el comedor

Se señalarán las colas para acceso al centro para asegurar la distancia de seguridad.



6. EPIS

Para el acceso al edificio por parte de la ciudadanía será imprescindible que vayan provistos de mascarillas.

Se dispondrá mascarillas en cada uno de los accesos para facilitar, por el personal subalterno o por el personal de seguridad, a aquellas personas que no la lleven.

Se facilitarán mascarillas para el personal de cocina y ayudante de residencia/especialista en servicios. Se utilizarán tanto durante la preparación de alimentos como en aquellas ocasiones en las que no se pueda mantener la distancia de seguridad en la cocina. Se facilitarán guantes de protección para la limpieza.

Se utiliza mascarilla, guantes de protección y pantalla facial para el control de documentos en el acceso.

El personal de seguridad utiliza mascarilla para el reparto de comida.

Se facilitarán mascarillas FFP2 y guantes de protección al personal ayudante de residencia para la atención al comedor.

Se facilitará información sobre la puesta y retirada de EPIS correctamente.

7. REDISTRIBUCIÓN DE TURNOS

En la medida en que se reinicie el servicio de comedor se valorará la posibilidad de establecer turnos para evitar aglomeraciones en el acceso y cumplir con los aforos que se determinen.

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se ha elaborado una instrucción específica de limpieza detallada en el anexo 2.

Se han reforzado las tareas de limpieza en las zonas de cocina, aseos y espacios comunes. Se intensificará la limpieza en el área de comedor cuando se restablezca el servicio.

Se usarán los productos recomendados por las autoridades sanitarias para la limpieza y desinfección de las distintas zonas.

Si se establecen turnos en el horario de comedor se realizará limpieza entre ambos turnos haciendo hincapié en superficies de mayor contacto (sillas, mesas, manivelas...) y suelo.

Uso de manteles y servilletas desechables. En caso contrario lavado en programa de temperatura mínima 60°C y cambio de manteles y servilletas entre turnos.

Lavado habitual de la vajilla en el lavavajillas temperatura 60°C.



10. HIGIENE PERSONAL

Para acceder al centro será obligatorio desinfectarse las manos previamente con los geles hidroalcohólicos disponibles en el acceso, así como llevar mascarilla. El personal subalterno o el personal de seguridad controlará estas acciones.

Se dispone de dispensadores de gel hidroalcohólico en la mesa de control de acceso.

Se instalarán dispensadores de gel hidroalcohólico para facilitar la correcta higiene de manos en el acceso al centro y en el comedor cuando se restablezcan los servicios.

11. GESTIÓN DE RESIDUOS

Se instalarán papeleras con tapa y pedal para desechar mascarillas, guantes y pañuelos. Se dispondrán en el acceso al centro, en el comedor, en los aseos y en la cocina. Se señalarán convenientemente dichas papeleras.

12. VENTILACIÓN

El sistema de climatización tendrá anulada la recirculación de aire, de modo que el funcionamiento de este sea aportación de aire exterior al 100%.

Se informará al personal empleado público abrir frecuentemente las puertas y ventanas de su zona de trabajo para favorecer la renovación de aire (mínimo 3 veces al día).

13. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES

Se facilitará copia del Plan de contingencia a las empresas externas que realizan su actividad habitualmente en el centro de trabajo. Deberán cumplir los distintos apartados que pudieran serle de aplicación. Se realizará reunión con el personal de las empresas externas para explicar las principales medidas del plan.

14. ORGANIZATIVA

El personal encargado de controlar el acceso se encargará de que se cumplan las distancias de seguridad y no se produzcan aglomeraciones.

El acceso al centro se realizará previo control de temperatura, tanto para la plantilla trabajadora como para las personas usuarias, no debiendo ser ésta superior a 37,5°C. La superación de la misma implicará su no acceso a las dependencias y la comunicación al responsable inmediato o a la autoridad sanitaria según corresponda.

En el caso de establecerse turnos en el horario de comedor se dejará un intervalo entre ambos para evitar aglomeraciones en la entrada y salida.

Cuando se restablezca el servicio de comedor se mantendrá un registro diario de todas las personas que acceden al centro, conservándose este registro durante un periodo de 15 días.

El acceso al centro se ha dividido con vallas para diferenciar el sentido de entrada y el sentido de salida para evitar aglomeraciones y/o cruces del personal.

Se establecerá el flujo de circulación en los pasillos y zonas comunes.



En la medida de lo posible se limitará el uso de los aseos públicos a los casos estrictamente necesarios. Permanecerán cerrados solicitando su apertura al personal de vigilancia.

Se dispondrá como zona de aislamiento el espacio del lavadero. En este espacio habrá papelera con tapa y pedal, mascarillas, guantes, pañuelos, gel hidroalcohólico y agua.

Se limitarán las zonas de acceso a proveedores y personal externo.

15-MEDIDAS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Las medidas de protección individual serán mascarillas para acceder al centro y en aquellas zonas comunes en las que no pueda asegurarse la distancia de seguridad y no sea posible medidas organizativas de ordenación de la circulación, etc.. Las mascarillas deberán depositarse en las papeleras con tapa y pedal habilitadas para tal uso cuando deban ser desechados.

VIGENCIA Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN.

El presente Plan de Contingencia y Continuidad en el Trabajo tiene carácter temporal, y estará vigente hasta la finalización de la crisis sanitaria ocasionada por la Covid-19.



ANEXO I

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMEDOR SOCIAL SAGUNTO

Edición	Fecha
0	05/06/20



1. LIMPIEZA GENERAL PARA PREVENCIÓN COVID-19

El objetivo de estas tareas de limpieza es intensificar las tareas generales de limpieza en relación al coronavirus para evitar posibles contagios por fómites.

Las pautas descritas en el presente apartado se aplicarán para la limpieza habitual del centro de trabajo donde no está presente ninguna persona confirmada, posible o probable caso coronavirus.

a) Normas higiénicas básicas

El personal de limpieza:

- No comer ni beber durante la realización de las tareas de limpieza ni con los guantes de protección puestos.
- No tocarse los ojos, boca o nariz durante el desarrollo de las tareas de limpieza
- Las uñas es preferible llevarlas cortas y cuidadas
- Evitar durante las tareas de limpieza el uso de anillos, pulseras, relojes...
- Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo
- Lavarse las manos de forma frecuente y en cualquier caso al iniciar y finalizar las tareas de limpieza.



b) Equipos de protección individual

- Guantes protección UNE-EN-ISO 374-5

* Recomendable uso de guantes de vinilo, nitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda su uso sobre un guante de algodón.

* En actividades que no requieran tanta destreza pueden usarse guantes más gruesos, más resistentes a la rotura y acordes a la norma UNE-EN-ISO 374-5:2016

- Protección ocular (UNE-EN-166): Puesto que los ojos son un punto sensible de entrada al virus, como prevención para evitar posibles contactos involuntarios de las manos con los ojos, es recomendable el uso de protección ocular. También se recomienda su uso para trasvases de productos químicos y en cualquier caso en aquellas operaciones que puedan generar salpicaduras (por ejemplo limpieza de baños). Pueden usarse pantallas de protección facial o gafas de montura universal con protección lateral.

- Mascarilla respiratoria: cuando se vaya a limpiar, y no se pueda garantizar la distancia de seguridad de 2 metros respecto la presencia de otras personas que no lleven mascarilla, se utilizará mascarilla FFP2 (UNE-EN 149:2001+ A1:2009) o media máscara (UNE-EN-143:2001) con filtro P2 si dichas personas no utilizan mascarilla. El personal de limpieza utilizará mascarillas quirúrgicas si las personas presentes también llevan mascarilla.

En función de lo indicado en la Ficha de Datos de Seguridad del producto químico empleado en la limpieza o en el caso del personal externo de limpieza según establezca su Servicio de Prevención de Riesgos Laborales puede ser preceptivo el uso de otros EPI además de los establecidos en este documento.



c) Orden de colocación de los EPIS

1. Pelo recogido y quitar joyas.
2. Lavado de manos
3. Ropa de protección (si fuese de uso obligado según la FDS).
4. Mascarilla de protección (si fuese de uso obligado según la FDS o por no poder mantenerse la distancia de seguridad)
5. Gafas de protección (recomendable)
6. Guantes de protección

d) Orden de retirada de los EPIS

1. Guantes de protección



2. Lavado de manos
3. Gafas de protección: ponerlas en el recipiente o bolsa para su posterior desinfección
4. Lavado de manos
5. Ropa de protección (si ha sido necesario)
6. Lavado de manos
5. Mascarilla de protección (si ha sido necesario): tirarla al recipiente de deshecho o si son reutilizables ponerlas en el recipiente o bolsa para su posterior desinfección. Retirla de atrás hacia delante cogiéndola por las bandas elásticas.



				
<p>1. Sujete la mascarilla con las dos manos, dejando el clip para la nariz en el borde superior. Déle forma al clip doblándolo suavemente por el centro y abra la mascarilla tirando del borde inferior.</p>	<p>2. Colóquese la mascarilla debajo de la barbilla y pase las dos bandas por encima de la cabeza.</p>	<p>3. Pase la banda inferior por debajo de las orejas y la banda superior por la coronilla.</p>	<p>4. Moldee el clip nasal con las dos manos, para que se ajuste a la forma de la nariz.</p>	<p>5. Para comprobar el ajuste, sujete la mascarilla con las dos manos y: Sin válvula de exhalación, exhale con fuerza: la mascarilla debe abombarse. Con válvula de exhalación, inhale con fuerza: la mascarilla debe hundirse.</p>

7. Lavado de manos

e) Plan de limpieza

ZONA	SUPERFICIES	FRECUENCIA	PRODUCTOS LIMPIEZA/DESINFECCIÓN
VESTÍBULOS ACCESO (principal, cocina)	- Suelos	1 vez/día	Limpieza y desinfección con lejía
	- Superficies: vallas acceso, llaves luz, pomos puerta	1 vez/día	
BAÑOS PERSONAL	-Suelo,wc, lavabos y grifos	1 vez/día	Limpieza y desinfección con lejía
	-Puertas y espejos	1 vez/día	
	Superficies mayor contacto: grifos, lavabos, pomos	Repaso 2 veces/día	Pulverización con detergente virucida
COCINA	Suelo Superficies mayor contacto como mesas y maquinaria de trabajo	1 vez/día	Limpieza y desinfección con agua y jabon. Posteriormente con detergente virucida
COMEDOR	Suelo, manivelas puertas,mesas y sillas	1 vez/ día * cuando se restablezca el servicio comedor se intensificará la limpieza	Suelos: limpieza y desinfección con lejía Resto superficies: detergente virucida
ALMACENES	Suelo	1 vez/ día	Limpieza y desinfección con lejía



ZONA	SUPERFICIES	FRECUENCIA	PRODUCTOS LIMPIEZA/DESINFECCIÓN
BAÑOS USUARIOS (abiertos solo en la franja horaria 12-14 h)	Suelo, WC, lavabos, duchas, grifos, parte externa papeleras Superficies mayor contacto: grifos, pomos, pestillos, superficie lavabo, dispensadores papel	Mínimo 1 vez/día Repasar mínimo 2 veces/día superficies de mayor contacto Duchas después de cada uso	Limpieza y desinfección con lejía Ducha: Pulverización con detergente virucida tras cada uso
PATIO	Suelo, asientos de espera, parte externa papeleras	1 vez/día	Limpieza y desinfección con lejía Posteriormente con detergente virucida

NOTA: EL PRESENTE PLAN DE LIMPIEZA CONTEMPLA AQUELLAS ZONAS Y ACCIONES A REALIZAR PARA INTENSIFICAR LA LIMPIEZA COMO MEDIDA PREVENTIVA FRENTE AL COVID-19. POR TANTO NO AFECTA A AQUELLAS OTRAS TAREAS DE LIMPIEZA QUE VENGAN REALIZÁNDOSE HABITUALMENTE Y NO ESTÉN REFLEJADAS EN EL PLAN.

f) Pautas de limpieza

- Si es posible ventilar las estancias 5-10 minutos
- Realizar limpieza del polvo con los productos de limpieza habituales (recomendable agua y jabón). Después de la limpieza proceder a la desinfección.
- La limpieza se realizará desde la parte más alejada de la puerta de entrada hacia la misma.
- Limpiar de zonas menos sucias a más sucias y desde zonas más altas a las zonas más bajas en los lugares de trabajo.
- Cambiar frecuentemente la solución de limpieza del cubo para asegurar su eficacia y siempre que se cambie de estancia.
- Eliminar periódicamente las bolsas de basura que recubren papeleras y contenedores. Cerrar las bolsas y depositarlas en el contenedor de basura del personal de limpieza.
- Las bolsas de basura de las papeleras destinadas a mascarillas, guantes y pañuelos se cerrarán con un nudo y se sellarán con cinta aislante.
- Reposición de contenido y revisar diariamente el funcionamiento de los dispensadores de jabón, papel, gel y comunicar al responsable superior si se observan anomalías
- Accionar los sistemas de descarga de los WC con la tapa cerrada, con el fin de evitar la proyección de gotas con residuos y favorecer la transmisión fecal-oral.

g) Pautas organizativas

- Se debe evitar coincidir con el mayor número de personas posibles durante el desarrollo de las tareas (realizarlas antes o después de horarios de atención al público, en franjas horarias de menor presencia personal ,etc..).
- Si hay turnos en el puesto de trabajo es necesario limpiar el área de trabajo utilizada en cada cambio de turno.
- Cuando las dimensiones de alguna zona común (ascensor, aseos, etc..) sean reducidas y no permitan asegurar la distancia de seguridad, señalizar indicando que debe esperar a 2 m de la puerta para evitar que otra persona acceda mientras está ocupado.

h) Limpieza equipos y ropa de trabajo

- Los residuos desechables (trapos, papel, guantes...) se introducirán en una bolsa cerrada y se depositarán en el contenedor de residuos urbanos comunes. Limpieza de manos al finalizar
- Los materiales y equipos de limpieza no desechables (palos mochos y mopas, mochos, cubos, carritos limpieza, etc..) se lavarán y desinfectarán (con lejía o desinfectante autorizado) al finalizar su uso. A continuación lavado de manos.
- Cuando el uso de estos equipos y útiles no sea exclusivo de un solo personal de la limpieza, se desinfectarán entre usos.
- El lavado de textiles (trapos, bayetas, etc..) se introducirán en bolsa cerrada y se lavarán con programas 60-90°C (aunque siempre respetando el programa adecuada a las características del tejido) o con productos virucidas.
- La ropa de trabajo ha de cambiarse a diario y será embolsada y cerrada para su traslado al punto donde se realice el lavado habitual. Se lavará a una temperatura de entre 60-90°C(aunque siempre respetando el programa adecuado a las características del tejido)
- Los EPIS reutilizables (gafa o pantalla facial) se recogerán en contenedores o bolsas adecuadas y se descontaminarán usando el método recomendado por el fabricante antes de guardarlos.
- Si se dispone de mascarillas higiénicas reutilizables hay que consultar el documento: Limpieza y desinfección de mascarillas higiénicas reutilizables. Ministerio Sanidad.
- Los EPIS deben ser almacenados adecuadamente, siguiendo las instrucciones dadas por el fabricante, de manera que se evite un daño accidental de los mismo o su contaminación.

I) Gestión de residuos

- La bolsa de basura destinada para que el personal deseche los EPI deberá tener un cierre hermético o bien se deberá cerrar con un nudo y sellar con cinta aislante. Se depositará en el contenedor de basura destinado a fracción resto (contenedor gris). Está prohibido hacerlo en los contenedores de recogida selectiva (orgánica, envases, papel, vidrio) así como abandonar estos restos en el entorno.

- Los residuos desechables (trapos, papel, guantes...) se introducirán en una bolsa cerrada y se depositarán en el contenedor de residuos urbanos comunes. Limpieza de manos al finalizar.
- La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
- Los pañuelos desechables que el personal emplee para el secado de manos o para el cumplimiento de la “etiqueta respiratoria” serán desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y a ser posible accionados por pedal.

2. LIMPIEZA DE ZONAS CONTAMINADAS POR COVID-19

Se aplicará para la limpieza de las instalaciones del centro de trabajo donde ha estado presente una persona confirmada, posible o probable caso coronavirus (tanto de la plantilla trabajadora del centro como de personal externo que hubiera acudido al centro).

Durante la limpieza la persona afectada ya **NO** se encuentra en las instalaciones del centro. El objetivo de estas tareas de limpieza es evitar posibles contagios por presencia de fómites.

Medidas complementarias a las indicadas en el apartado 1 (limpieza general para la prevención de COVID-19)

- La limpieza se realizará por parte del personal de limpieza sin la presencia del resto de personal que se encuentre en las zonas a limpiar.
- Equipos de protección individual: además de los descritos en el apartado 1 también se utilizará mascarilla respiratoria FFP2 (UNE-EN 149:2001+ A1:2009) o media máscara (UNE-EN-143:2001) con filtro P2.
- Orden de colocación y retirada de EPIS descritos en el apartado 1 del presente documento.
- La limpieza se realizará con los productos descritos en el apartado 1: solución hipoclorito sódico 0,1% (dilución lejía descrita en apartado 1). Se puede complementar con desinfectante efecto virucida autorizado por el Ministerio Sanidad para la limpieza de superficies de mayor contacto.
- La limpieza del lugar de trabajo se iniciará desde la parte más alejada de la puerta de entrada hacia la misma.

- La limpieza de superficies se realizará con textiles desechables. Es importante que no quede humedad.
- Se limpiará con un paño todas las zonas donde exista la sospecha que ha tocado la persona contaminada,
- Se realizará siempre la desinfección de dentro hacia afuera y de arriba abajo.

- Se hará hincapié en los cierres de las puertas, llaves, sillas, mesas, ordenadores teléfonos, libros, paredes, pulsadores, botoneras, papeleras, impresoras y cualquier otro elemento que haya podido tocar la persona infectada.
- Se realizará la desinfección de baños, vestuarios y zonas comunes donde haya pasado la persona contaminada, aplicando el desinfectante virucida por todas las superficies de la dependencia.
- En caso necesario, los textiles presentes en la zona (cortinas, etc), se embolsarán y cerrarán dentro de la propia estancia para su adecuado lavado con detergentes (se lavará separada del resto de ropa al menos a 60º con detergente y en caso de no ser posible dicha temperatura usar desinfectantes o detergentes virucidas)
- El material utilizado que sea desechable se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado con las advertencias precisas.
- Los residuos que haya podido generar la persona infectada (pañuelos, etc..), el material de limpieza desechable y los EPIs utilizados se eliminarán en una bolsa cerrada, sin tocar su interior, que se introducirá en una segunda bolsa que también se cerrará para su depósito en la fracción resto. Lavado de manos inmediatamente después.
- El contenedor o papeleras será sometido a limpieza y desinfección tanto por fuera como por dentro.

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA:

- Medidas preventivas frente a la exposición al coronavirus (SARS-CoV-2). Edición 14/04/20. INVASSAT Servicio Prevención Riesgos Laborales del Personal Propio
- Gestión de residuos. Medidas técnicas y organizativas frente a la exposición al coronavirus(SARS-CoV-2). Edición 15/04/20. INVASSAT Servicio Prevención Riesgos Laborales del Personal Propio
- Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19. Edición 6/04/20. Ministerio Sanidad.
- Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2. Edición 8/04/20. Ministerio de Sanidad.

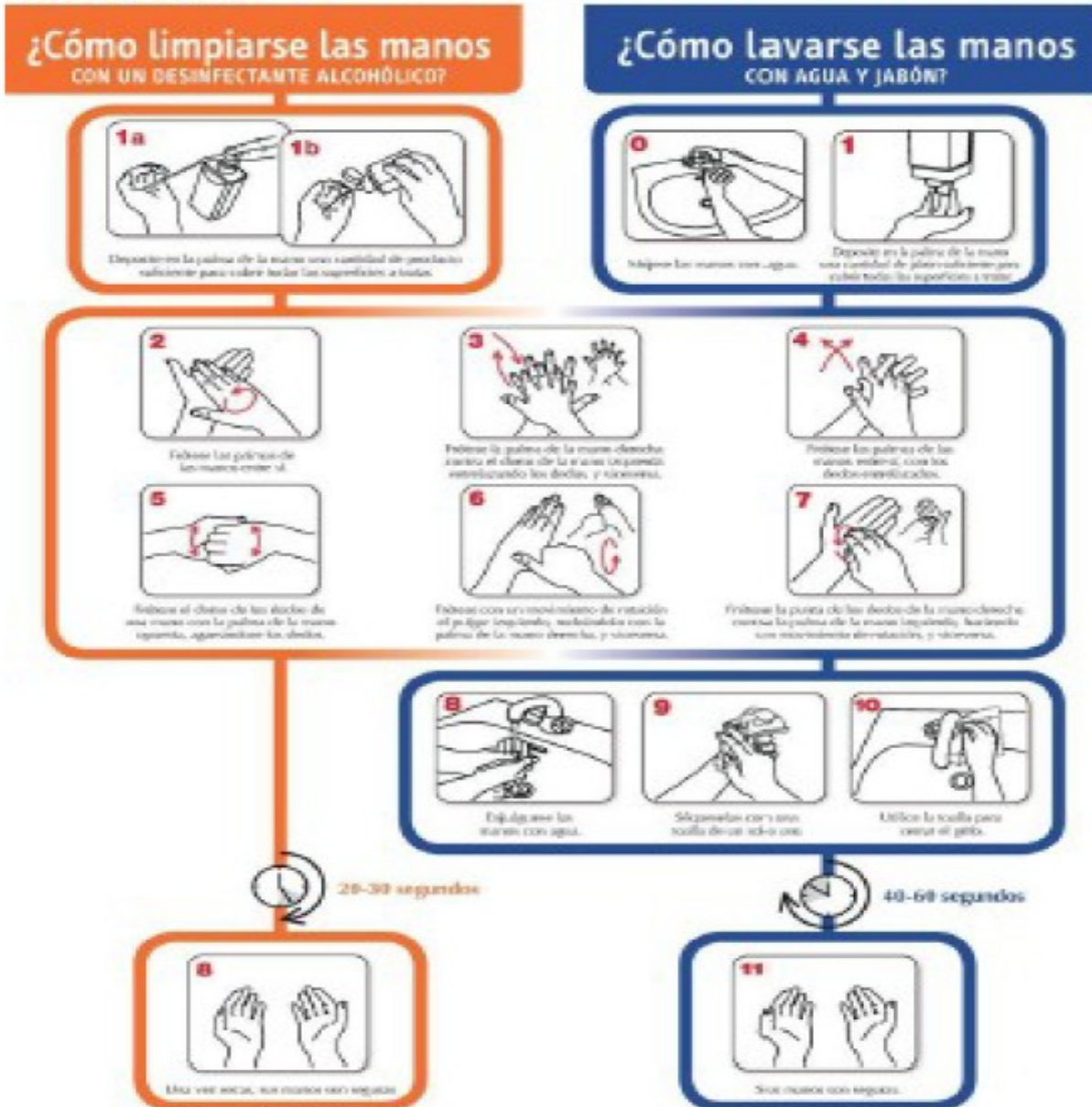
ANEXOS

LAVADO DE MANOS

PUESTA Y RETIRADA DE EPIS ALTERNATIVA EPIS SEGÚN DISPONIBILIDAD



Figura 1. Técnica de higiene de manos con agua y jabón y antisepsia con preparados de base alcohólica





				
<p>1. Sujete la mascarilla con las dos manos, dejando el clip para la nariz en el borde superior. Déle forma al clip doblándolo suavemente por el centro y abra la mascarilla tirando del borde inferior.</p>	<p>2. Colóquese la mascarilla debajo de la barbilla y pase las dos bandas por encima de la cabeza.</p>	<p>3. Pase la banda inferior por debajo de las orejas y la banda superior por la coronilla.</p>	<p>4. Moldee el clip nasal con las dos manos, para que se ajuste a la forma de la nariz.</p>	<p>5. Para comprobar el ajuste, sujete la mascarilla con las dos manos y: Sin válvula de exhalación, exhale con fuerza: la mascarilla debe abombarse. Con válvula de exhalación, inhale con fuerza: la mascarilla debe hundirse.</p>

 <p>Pellizcar por el exterior del primer guante</p>	 <p>Retirar sin tocar la parte interior del guante</p>	 <p>Retirar el guante en su totalidad</p>
 <p>Recoger el primer guante con la otra mano</p>	 <p>Retirar el segundo guante introduciendo los dedos por el interior</p>	 <p>Retirar el guante sin tocar la parte externa del mismo</p>
 <p>Retirar los dos guantes en el contenedor adecuado</p>		



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Vicepresidència i Conselleria
d'Igualtat i Polítiques Inclusives

Direcció Territorial de Valencia

Av. de l'Oest, 36 · 46001 València

SECUENCIA DE PUESTA Y RETIRADA DE EPIS

PUESTA (*limpios*)



1. LAVADO DE
MANOS



2. Poner bata y abrocharla



3. Poner mascarilla, ajustar y
comprobar sellado



4. Poner protección ocular



5. Poner guantes



SECUENCIA DE PUESTA Y RETIRADA DE EPIS **RETIRADA** (*contaminados*)



1. Retirar guantes y lavado manos
2. Poner guantes limpios



3. Retirar bata
(desde detrás)



4. Enrollar (por la parte limpia) y
tirar contenedor grupo III



5. Lavado
manos



6. Retirar protección ocular
(desde detrás) a contenedor/bolsa



7. Retirar mascarilla
(desde detrás)



8. Lavado
manos





**GENERALITAT
VALENCIANA**

Vicepresidència i Conselleria
d'Igualtat i Polítiques Inclusives

Direcció Territorial de València

Av. de l'Oest, 36 · 46001 València



ANEXO III

GUIA PARA PROTECCIÓN PERSONAL Estrategias alternativas en situación de crisis

Este documento plantea alternativas y posibles estrategias ante la escasez de equipos de protección individual (EPI) en situación de crisis. Deben ser evaluadas antes de su aplicación excepcional.

La forma óptima de prevenir la transmisión es usar una combinación de todas las medidas preventivas, no solo EPI. La aplicación de una combinación de medidas de control puede proporcionar un grado adicional de protección.

Este enfoque está destinado a usarse cuando los equipos de protección individual (EPI) son tan limitados que ya no es posible aplicar de forma rutinaria las recomendaciones existentes. Es posible que sea necesario considerar alguna de estas medidas o una combinación de ellas, siempre de forma excepcional y mientras persista la situación de escasez.

Los equipos de protección individual que cumplan con las especificaciones técnicas distintas de las normas armonizadas, como por ejemplo las mascarillas N95 y KN95, que autoriza el Ministerio de Industria en base a la Recomendación (UE) 2020/403, pueden ser usados cuando corresponda.

Las recomendaciones incluidas en el presente documento están en continua revisión en función de la evolución y nueva información que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus (SARS-COV-2)

Este documento ha sido elaborado con el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, revisado y aprobado por la Ponencia de Salud Laboral



Mascarillas (2)



PERSONAL MÁS EXPUESTO
(tipo de intervención y menor distancia)



Si

NO HAY SUFICIENTES
mascarillas FFP2, FFP3 (EN 149)
o
mascarillas con filtros (P2 o P3)
contra partículas (EN 140 / EN 143)

PERSONAL MENOS EXPUESTO



Considerar viabilidad de alternativas



23 marzo 2020
Adaptada de CDC: Strategies for Optimizing the supply of N95 Respirators: Crisis/Alternate Strategies (www.cdc.gov)

- (1) Máscaras completas EN 136 + filtros frente a partículas EN 143. Equipos filtrantes de ventilación asistida provistos de máscaras o mascarillas EN 12942. Equipos filtrantes de ventilación asistida incorporados a casco o capuz EN 12941.
- (2) **Uso extendido de mascarillas autofiltrantes:** Se refiere a la práctica de usar la misma mascarilla en encuentros repetidos de contacto cercano con varios pacientes diferentes, sin quitarse la mascarilla entre ellos. El uso extendido es muy adecuado en situaciones en las que varios pacientes tienen el mismo diagnóstico de enfermedad infecciosa y se agrupan (por ejemplo, se alojan en la misma unidad hospitalaria).
- (3) **Uso de EPI más allá de la vida útil designada por el fabricante:** Es necesario tener en cuenta que las mascarillas (EPI) fuera del plazo de caducidad pueden no cumplir con los requisitos para los cuales fueron certificadas. Con el tiempo, los componentes como las cintas y el material del puente nasal pueden degradarse, lo que puede afectar la calidad del ajuste. Inspeccione visualmente la mascarilla para verificar que sus componentes no se hayan degradado.
- (4) **Reutilización limitada:** Se refiere a la práctica de usar la misma mascarilla para encuentros múltiples con pacientes pero retirándola después de cada encuentro y siempre haciendo uso de guantes. La reutilización ya se ha recomendado como una opción para conservar la protección respiratoria durante brotes y pandemias de patógenos respiratorios previos y podría ser necesaria cuando se atiende a pacientes con COVID-19. Sin embargo, se desconoce cuál es la contribución potencial de la transmisión por contacto para el SARS-CoV-2, y se debe tener precaución. Existe la opción de reutilizar las mascarillas entre distintos usos sometiéndolas durante 30 minutos a una temperatura de 70°C con el fin de inactivar el virus SARS-CoV-2.
- (5) **Priorizar el uso por tipo de actividad:** Este enfoque de priorización es apropiado cuando los equipos de protección respiratoria (EPR) son tan limitados que ya no es posible que todo el personal sanitario use EPR de manera rutinaria cuando atiende a un paciente con COVID-19. Se debe priorizar el uso de EPR con las exposiciones de mayor riesgo, incluida la presencia en la sala durante los procedimientos con generación de aerosol realizados en personas sintomáticas.
- (6) **Pantallas faciales (EN 166):** Protege mascarilla para reutilización. Da protección añadida sobre mascarilla quirúrgica. Evita contacto mano cara. Protege frente a salpicaduras.