

**Este documento es un documento elaborado por Matia Fundazioa y de aplicación interna.**

**Lo ponemos a disposición de otras organizaciones para su consulta**

# En la **Cocina**. Medidas generales

## Crisis COVID. 27 agosto 2020

---

Las personas que trabajan en la cocina no circularán por el resto del centro a menos que se cambien de calzado (o desinfectarse según video alternativa uso de calzas), y guantes. Se evitará que sean las personas de la cocina las que distribuyan la comida a las unidades.

**EPIS zona limpia:** Mascarilla quirúrgica+ mascarilla de tela impermeable + los Epis necesarios para los diferentes momentos del proceso de elaboración de alimentos. Al finalizar el turno la mascarilla de tela pondremos a lavar.

**EPIS zona contaminada de limpieza de la vajilla:** Mascarilla Quirúrgica + mascarilla de tela impermeable (para protegerla) + Delantal plástico (sería ideal tener algo reutilizable) + doble guante + gafas/pantalla + los EPIS necesarios para los diferentes momentos del proceso. Al finalizar el turno guardaremos la mascarilla Quirúrgica en bolsa estanca y la de tela pondremos a lavar. Al finalizar se lava y desinfecta el delantal y las gafas.

Cuando haya casos covid (positivos o sospecha) debe de informarse a la cocina por parte de la dirección o persona en quien delegue. Los carros de distribución de comida, cuando bajen con la vajilla usada, no entrarán en el recinto de la cocina. La vajilla irá al lavavajillas directamente. El carro se limpiará y desinfectará (incluidas las ruedas) para su posterior uso.

Si es posible, los carros no entrarán en las unidades COVID (haríamos trasvase con un carro que esté en la unidad) o en habitaciones de aislamiento.

Podrá valorarse también el uso de material desechable (bandeja, vajilla) para minimizar riesgos en el traslado y en la manipulación.

Las bolsas transparentes en las que llega la vajilla de personas que están en habitaciones de aislamiento se depositarán en contenedor de Elirecon (residuo peligroso). Elirecon lo retirará cuando se llene en la siguiente retirada de residuos del centro. Avisar a la encargada de servicios del centro. En caso de tener una unidad COVID y se disponga de carro único, no se usarán las bolsas ya que irán en el mismo carro estanco y único para ellos.

Primero se bajará y limpiará la vajilla que viene de las zonas limpias para luego pasar a la limpieza de la vajilla de zonas contaminadas.

La zona de lavado de la vajilla debe limpiarse y desinfectarse tras cada servicio (desayuno, comida, merienda y cena).

### Para las personas:

- No podemos ir a trabajar con fiebre (37º) o con síntomas COVID.
- Cada día, antes de cada turno, nos tomamos la temperatura.
- Higiene diaria del uniforme. A 60º.
- Trabajaremos manteniendo la distancia de seguridad entre nosotros (1,5 m. mínimo)

- Extremar la higiene de manos (antes y después de entrar en una habitación hay que limpiarse las manos con gel hidro-alcohólico/o con agua y jabón) y las medidas de higiene respiratoria (toser al codo, pañuelo de papel desechable tras uso, etc.)
- Todos debemos haber recibido formación en cómo usar los EPIS. En caso de no haber recibido o tener dudas, lo comunicaremos a nuestro responsable
- Es labor del responsable del servicio garantizar que se esté usando los EPIS indicados y de la forma adecuada.