

PLA DE CUINA COVID19



PLA DE CUINA COVID 19.....	3
1. CONSIDERACIONS PRÈVIES.....	3
2. EPIS (EQUIPS DE PROTECCIÓ INDIVIDUAL) A BANDA DELS QUE JA S'UTILITZEN A LA CUINA.....	4
3. PRODUCTES DE NETEJA A BANDA DELS QUE JA ESTENEN A LA CUINA.....	5
4. ACCÉS A LES INSTAL·LACIONS.....	5
5. NETEJA DELS ESPAIS.....	6
5.1. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ CUINA PRÈVIA	6
5.2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ CUINA PRÈVIA.....	7
RESIDUS I ESCOMBRARIES.....	9
PRODUCTES PER A LES NETEGES I Desinfecció dels espais	9
6. PERSISTÈNCIA DEL VIRUS EN DIVERSOS MATERIALS	10
7. NETEGES DE MANS.....	10
8. PROVEÏDORS.....	11
9. PERSONAL EXTERN	11
10. COMPOSICIÓ DELS MENÚS.....	12
ALIMENTS.....	12
11. Bibliografia.....	14

PLA DE CUINA COVID 19

La nostra posició respecte a aquesta mesura és que no s'haurien d'obrir les llars d'infants fins que no hi hagi una vacuna o un tractament mèdic que ens assegurï que no hi haurà contagi. Per conciliar família i treball cal d'estudiar altres possibilitats laborals, econòmiques i socials.

Els dos motius principals del nostre posicionament es basen en que no es poden assumir les mesures de seguretat generals demanades per a la població: la primera seria la de respectar la distància de dos metres entre les persones i la segona seria que els infants no poden portar mascareta perquè hi ha risc d'asfíxia (segons els experts).

En cas que els acords entre científics i polítics siguin que s'han d'obrir les escoles bressol, redactem uns consells que, seguint el protocol que enviïn les autoritats pertinents, aporten eines al detall sobre la vida dins de la llar. L'objectiu principal és intentar reduir al màxim els contagis sense perdre de vista la nostra tasca educadora de respecte envers les necessitats dels infants.

Entenem que cada llar ha d'adaptar els consells a les característiques pròpies de cadascuna de les cuines de les escoles bressol i pensem necessari tenir-los escrits i compartir-los amb tot l'equip educatiu de l'escola per tal que en siguin coneixedors.

1. CONSIDERACIONS PRÈVIES

El centre haurà de:

1. Definir l'espai d'atenció als proveïdors.
2. Establir un circuit de moviment que permeti la distància mínima de 2 metres entre els usuaris.
3. Establir una entrada i sortida dels i les treballadores per una porta diferent a la d'entrada per a famílies.
4. Definir les neteges diàries i de desinfecció de la cuina i de les seves dependències.
5. Establir els protocols necessaris per a la desinfecció dels productes que entrin de l'exterior.
6. És necessari ventilar les instal·lacions interiors com a mínim abans de l'entrada i la sortida dels infants i 3 vegades al dia, almenys 10 minuts cada vegada.

Quan en els centres hi hagi ascensor o muntacàrregues, el seu ús es limitarà al mínim imprescindible i s'utilitzaran preferentment les escales. Quan sigui necessari utilitzar-los, l'ocupació màxima dels mateixos serà d'una persona, tret que sigui possible garantir la separació de dos

metres entre elles, o en aquells casos de persones que puguin requerir assistència, i en aquest cas també es permetrà la utilització pel seu acompanyant.

Quan l'ús dels wc estigui permès per clients, visitants o usuaris, la seva ocupació màxima serà d'una persona, excepte en aquells supòsits de persones que puguin requerir assistència, i en aquest cas també es permetrà la utilització pel seu acompanyant. Haurà de procedir-se a la neteja i desinfecció, com a mínim, sis vegades al dia.

2. EPIS (EQUIPS DE PROTECCIÓ INDIVIDUAL) A BANDA DELS QUE JA S'UTILITZEN A LA CUINA

1. Guants. Sobre l'ús de guants salut pública manifesta que sovint comporta una falsa sensació de protecció enfront del contacte amb el nou coronavirus. Un ús inadequat dels guants pot incrementar el risc de contacte i, en conseqüència, de contagi, per tant cal potenciar la higiene de mans.
2. Mascaretes, s'hauran de mirar les instruccions en relació a la reutilització, canvi i neteja. Cal seguir les normes per a la seva correcta col·locació i enretirada, podeu consultar el següent enllaç: <https://www.youtube.com/watch?v=EKGO6SRjJWU&feature=youtu.be>
3. Pantal·les protectores facials o ulleres (s'hauran de mirar les instruccions en relació a la reutilització, canvi i neteja)
4. Peücs
5. Roba, calçat, gorro i bata específica per cuina que es rentarà al mateix centre de manera diària. Aquest vestuari ja forma part de l'EPI de les EBM.
6. Bata d'un sol ús per a la recollida de comandes

En relació a com utilitzar els EPI, s'han de tenir en compte les següents consideracions:

1. El personal de cuina ha d'utilitzar uniforme per a totes les tasques, inclosa la manipulació de les escombraries.
2. Els guants que s'utilitzin i el vestuari han de ser compatibles amb els productes de neteja i desinfecció que s'utilitzin.
3. Les mascaretes i les pantal·les de protecció s'utilitzaran durant tota l'estada a l'escola.
4. Si hi ha alguna incidència amb els Equips de Protecció Individual (trencament, forats, etc) s'haurà d'informar la direcció de l'escola immediatament.
5. S'han de seguir les instruccions en relació a les accions preventives, incloent netejar-se les mans i evitar tocar-se els ulls, el nas o la boca amb les mans sense rentar.
6. Els EPI'S seran els mateixos per a l'espai interior i l'espai exterior.
7. Un cop el personal de cuina marxi de l'escola, es netejaran i desinfectaran la pantalla protectora i es posarà al cubell de la roba bruta, el vestuari utilitzat aquell dia.

8. Els moments clau addicionals per a rentar-se les mans són:
 - a. Després de sonar-se el nas, tossir o esternudar
 - b. Després d'anar al lavabo
 - c. Abans de menjar
 - d. Després de rebre comandes de proveïdors externs
 - e. Un cop acabada la neteja de la cuina

3. PRODUCTES DE NETEJA A BANDA DELS QUE JA ES TENEN A LA CUINA

1. Gel hidroalcohòlic
2. Alcohol etílic (62-71 graus)
3. Lleixiu

(si s'utilitza algun producte per desinfectar diferent a aquests ha d'aparèixer en el següent enllaç, productes autoritzats, https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)

4. ACCÉS A LES INSTAL·LACIONS

- Abans d'entrar a treballar es pren la temperatura a tot el personal, el termòmetre estarà situat en un lloc accessible a l'entrada de les instal·lacions. Algú amb febre o símptomes propis del COVID19 no podrà assistir a l'escola (es disposarà de dos termòmetres de rajos infrarojos, que caldrà desinfectar després de cada ús).
- Si és possible, s'haurà de canviar l'accés a l'escola, per tal que no coincideixi amb l'entrada de les famílies.
- Per accedir a l'escola caldrà treure's el calçat de carrer i posar-se el calçat exclusiu per a l'escola (de l'entrada de l'edifici al vestuari s'anirà amb mitjons o amb peücs personals rentats a l'EBM)
- Adreçar-se directament al vestuari de l'EBM (caldrà tenir en compte els torns que s'establiran, depenent del tamany del vestuari, per tal que es pugui mantenir la distància de seguretat).
- Rentar-se les mans i si és necessari fer servir posteriorment el gel hidroalcohòlic.
- Posar-se la roba de treball (rentada diàriament a l'EBM) i desar TOTA la roba i estris personals del carrer dins de la taquilla personal de cada treballador/treballadora.
Si no es disposa de suficients taquilles s'hauran de fer servir capsos individuals amb tapa.
- Rentar-se les mans i si és necessari fer servir posteriorment el gel hidroalcohòlic.
- Desinfectar tot allò que s'ha manipulat (banc si ens hem assegut, aixeta,...)
- Rentar-se les mans i si és necessari fer servir posteriorment el gel hidroalcohòlic.

- Canviar-se la mascareta (l'anterior arriba posada de casa), posar-se la pantalla reutilitzable i els guants de nitril.
- Sempre es manté una distància mínima entre els treballadors de 2 metres.
- S'evitarà tossir o esternudar sobre els aliments o superfícies de treball. En el cas de possibles cops de tos o esternuts, cal col·locar un mocador d'un sol ús sobre la boca i nas i, posteriorment, rentar-se les mans. Cada treballador/a disposa de l'equipament EPI per al seu lloc de treball. Com ja hem mencionat anteriorment aquest equip es quedarà a l'escola i es rentarà a la mateixa escola.
- A la cuina es disposarà de dispensador de gel hidroalcohòlic, guants de nitril i màscares d'un sol ús. Haver utilitzat guants, no eximeix de realitzar la correcta higiene de mans després de la seva retirada.
- Rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó abans de començar a preparar o cuinar el menjar, així com després d'haver-la preparat.
- Les ungles han de portar-se curtes i cuidades, sense pintar, evitant l'ús d'anells, polseres, rellotges, o altres estris. Recollir el cabell llarg en una cua baixa, havent de cobrir-se amb un barret.
- L'ús del mòbil ha de ser nul.
- No es permetrà l'entrada a les àrees de manipulació d'aliments a cap persona aliena al servei, o que pertanyent al servei, no es trobi en el seu horari de treball. Les visites a les àrees d'elaboració sempre es realitzaran amb equipament de protecció i indumentària adequada.
- La higiene de mans és la mesura principal de prevenció i control de la infecció que es farà preferentment amb aigua i sabó, i seguint la tècnica correcta.

5. NETEJA DELS ESPAIS

La neteja dels espais és fonamental i sempre s'ha de fer de forma prèvia a les actuacions de desinfecció. Permet eliminar la brutícia i la matèria orgànica de les superfícies i, si no és eliminada, pot interferir amb els desinfectants i minimitzar-ne la seva eficàcia. Els desinfectants, en canvi, destrueixen o inactiven els microorganismes.

La neteja i la posterior desinfecció d'espais es realitzarà amb una periodicitat almenys diària. Caldrà fer un mínim d'una neteja i desinfecció completa al final de la jornada i garantir la neteja i desinfecció durant el dia en els espais que ho requereixin, especialment en aquells de màxima concurrència.

En cas de sospita de símptomes per part d'algú de l'equip o d'algun infant, un cop la persona afectada hagi marxat de l'escola, es procedirà a fer una neteja exhaustiva de l'espai o espais de l'escola on aquesta persona hagi estat.

5.1. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ CUINA PRÈVIA

A continuació presentem les tasques de neteja, que s'hauran de marcar i signar en el registre de neteja pertinent.

TASCA
Fregar el terra de la cuina
Fregar i desinfectar les taules
Netejar a fons la campana extractora (en cas d'haver-hi cuina in situ)
Netejar a fons les prestatgeries del magatzem
Netejar a fons la fregidora, el forn, el microones i la resta d'aparells de la cuina
Netejar a fons les mosquiteres
Buidar i netejar l'armari dels productes de neteja
Buidar i netejar els armaris: vaixel·la, olles,...
Fregar i desinfectar les rajoles
Netejar a fons els frigorífics i neveres
Netejar el sostre
Netejar i desinfectar totes les superfícies
Netejar tot el parament cuina
Netejar i desinfectar els carros

5.2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ CUINA PRÈVIA

NETEGES DIÀRIES

Es seguiran portant a terme les neteges diàries establertes en el **Pla de Neteja de Cuina** que disposen totes les escoles, així com totes les actuacions que estableix **l'APPCC**.

En el **Pla de Neteja de Cuina** els següents elements marcats amb un * s'hauran de netejar i desinfectar diverses vegades al dia (si és possible cada vegada que s'utilitzin):

REGISTRE NETEJA
Terres cuina *
Fogons
Campana
Magatzem
Fregidora

Encimera*
Armaris
Vaixella*
Olles
Rajoles
Frigorífic-Nevera
Congelador
Portes metàl·liques*
Forn i microones
Vidres
Cubells d'escombraries
Aixetes*
Prestatges magatzem
Carros

D'altra banda, caldrà tenir en compte la neteja i desinfecció diària dels següents elements (els marcats amb un * s'hauran de netejar i desinfectar diverses vegades al dia):

TASCA	SIGNATURA
Interruptors i timbres (aparell electrònic)*	
Manetes *	
Poms de portes*	
Finestres	
Arxivadors*	
Taules, cadires*	
Telèfons, intèrfons*	
Utensilis d'oficina*	
Comandaments*	

- De manera habitual, es realitzarà ventilació cada hora dels espais i, si és possible, es mantindran algunes finestres obertes de manera permanent per tal que hi hagi circulació d'aire. És necessari ventilar les

instal·lacions interiors com a mínim abans de l'entrada i la sortida dels infants i 3 vegades al dia, almenys 10 minuts cada vegada. Totes les aules han de poder ser adequadament ventilades. Si pot ser es deixaran les finestres obertes.

- Pel que fa a les pautes de ventilació, i per aquells espais dels centres que disposin d'algun sistema de climatització, caldria tenir en consideració les recomanacions del Departament de Salut recollides al [document Ventilació i sistemes de climatització en establiments i locals de concurrència humana](#).
- Es podran adaptar els horaris del personal de cuina, segons les noves necessitats de neteja i desinfecció de l'escola.
- Es limitarà al màxim possible l'ús de documents en paper i la seva circulació.

RESIDUS I ESCOMBRARIES

- Les escombraries de l'EBM es llençaran un cop es marxi de l'escola evitant així entrar i sortir de l'EBM diverses vegades.
- Les deixalles potencialment brutes (màscares, tovallolletes, mocadors) han de tirar-se en una bossa d'escombraries doble abans de la seva eliminació en el contenidor de les deixalles del carrer, preferiblement en un contenidor dedicat reservat per a aquest ús.
- Les mascaretes, tovallolletes i guants s'han de llençar al contenidor de rebuig.
- S'haurà de disposar de papereres, amb tapa i pedal, en els quals poder dipositar mocadors i qualsevol altre material d'un sol ús. Aquestes papereres hauran de ser netejades de manera freqüent, i almenys una vegada al dia.

PRODUCTES PER A LES NETEGES I DESINFECCIÓ DELS ESPAIS

- **Neteja:** Es pot fer amb aigua o sabó o es poden usar els detergents d'ús habitual. S'hauran d'aplicar en la concentració i condicions d'ús que indiqui l'etiqueta de cada producte.
- **Desinfecció: lleixiu** en una dissolució 1:50 del lleixiu habitual que té una concentració al voltant del 5%, barrejant 20ml de lleixiu en 1l d'aigua, o bé posant una part de lleixiu i 49 parts d'aigua. Aquestes solucions s'han de preparar diàriament i s'han de deixar actuar durant uns minuts.
- **Alcohol etílic** entre el 62-71%: es pot obtenir directament o a partir de l'alcohol etílic habitual que és el del 96%, barrejant 70 ml d'alcohol amb 30ml d'aigua., o bé barrejant 5 parts d'alcohol etílic de 96 graus amb dos parts d'aigua.

(si s'utilitza algun producte per desinfectar diferent a aquests ha d'aparèixer en el següent enllaç, productes autoritzats,

https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)

L'aigua ha de ser potable i és més ben calenta en tot el procés ja que el producte químic reacciona millor a major temperatura pel fet que la brutícia es dissol millor. A més s'han de deixar actuar els productes un temps determinat perquè el seu efecte sigui el desitjat.

6. PERSISTÈNCIA DEL VIRUS EN DIVERSOS MATERIALS

- Plàstic: 4 dies
- Bitllets: 4 dies
- Acer inoxidable: 4 dies
- Vidre: 2 dies
- Cartró: 1 dia
- Fusta: 1 dia
- Roba: 1 dia
- Paper: 30 minuts

7. NETEGES DE MANS

És bàsic i necessari tenir una correcta i freqüent neteja de mans.

Quan ens hem de rentar les mans?

- A l'arribada al centre.
- Abans i després d'entrar en contacte amb els aliments, dels àpats dels infants i dels propis.
- Com a mínim una vegada cada 2 hores.
- Abans i després d'anar al WC

Ens hem de rentar les mans abans de començar a preparar aliments, després de manipular aliments crus i cada cop que, durant la preparació dels menjars, manipulem escombraries, etc.

També hem de rentar les mans després d'anar al vàter, esternudar, tossir, mocar-nos, etc.

Després de la recepció, desinfecció i emmagatzematge dels productes rebuts dels proveïdors, també caldrà rentar-se les mans.

Cal que es garanteixi l'existència de diversos punts de rentat de mans, amb disponibilitat de sabó amb dosificador i tovalloles d'un sol ús. En punts estratègics es col·locaran dispensadors de solució hidroalcohòlica per a ús del personal de l'escola.

Per què ens hem de rentar les mans?

Perquè a les persones poden haver-hi alguns microorganismes perillosos causants de malalties de transmissió alimentària i a través de les mans podem escampar aquests microorganismes i contaminar els aliments.

Com ens hem de rentar les mans?

- Ens hem de mullar i ensabonar les mans (aigua tèbia i sabó) fins a l'alçada dels canells, amb moviments de fricció i rotació.
- Cal fregar bé palmell contra palmell i posar el palmell de la mà dreta sobre el dors de l'esquerra i viceversa. S'han d'entrellaçar els dits, per netejar bé els espais que hi ha entre ells, i rentar el dors dels dits contra el palmell oposat amb els dits travats. A continuació i amb moviments rotatoris, cal fregar bé els polzes mitjançant la mà contrària i, posteriorment, les puntes dels dits d'una mà sobre el palmell de l'altra mà, fent especial èmfasi a les ungles.
- Finalment, cal esbandir les mans sota el raig d'aigua.
- I, per últim, les eixuguem amb una tovallola de paper d'un sol ús.

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/rentat-de-mans-sabo.pdf

8. PROVEÏDORS

L'accés dels proveïdors estarà limitat a la part exterior de l'edifici on hi hagi l'accés directe a la cuina més proper.

Una persona de cuina (o direcció dependent de quan arribi la comanda) farà la recepció dels productes tenint en compte que:

- S'haurà de posar una bata d'un sol ús que cobreixi la seva roba de treball, aquesta se la traurà un cop torni a la cuina abans d'entrar-hi.
- S'haurà de posar peücs que caldrà treure's abans de tornar a entrar a l'edifici (tenint en compte que la recepció serà fora de l'edifici però dins del recinte de l'EBM).
- Desinfectar tota la comanda.
- Un cop acabi de manipular i netejar els productes haurà de fer canvi de guants.
- Les EBM amb càtering tractaran aquest com a un proveïdor i, per tant, s'haurà de desinfectar també tota la comanda.
- Si alguna educadora porta el seu dinar de casa caldrà que desinfecti els recipients quan arribi a l'EBM.

9. PERSONAL EXTERN

1. Entrar per l'espai que l'escola ha establert d'entrada de proveïdors.
2. Abans d'entrar a l'escola caldrà prendre la temperatura a aquest personal.
3. Desinfectar-se les mans.
4. Desinfectar els estris que porti.
5. Signar Annex Personal Extern
6. Posar-se peücs.
7. Portar mascareta.
8. Posar-se una bata d'un únic ús.

9. Desinfectar-se de nou les mans.
10. Quan hagi de sortir de l'escola, es traurà tota la protecció fora de l'edifici de l'escola bressol.

10. COMPOSICIÓ DELS MENÚS

Les temperatures de cocció dels aliments en temperatures superiors a 70 graus durant 2 minuts (temperatura de pasteurització) eliminen el virus. Per aliments en els quals no es realitzi cocció és necessari la neteja i desinfecció de la matèria primera abans de l'elaboració del plat (fruita, etc.)

Per tal d'evitar al màxim possibles riscos s'elaboraran menús on la seva totalitat estigui cuinada prèviament.

ALIMENTS

- Emmagatzemar el menjar de manera adequada (ha d'evitar-se qualsevol contacte entre els aliments que es prenen crus i els cuinats)
- Cada vegada que es repcepciona i manipula algun producte en el seu embalatge original, es procedeix a desinfectar la mercaderia.
- Rebutjar l'embalatge exterior abans de l'emmagatzematge (per exemple el cartó exterior quan hi hagi un embalatge de plàstic interior).
- Eliminar les bosses de plàstic no reutilitzables i rentar les reutilitzables (sempre en rentadora).
- Netejar i desinfectar els envasos de vidre, plàstic i metall.
- Utilització de contenidors, envasos i embalatges nets que protegeixin els aliments.
 - ✓ Rentar sistemàticament les fruites i hortalisses amb lleixiu apta per ús alimentari, especialment si no les cuinarà (si es cuinen, la COVID-19 no sobreviu). Utilització de lleixiu d'ús alimentari.
 - ✓ Una cullerada per a postres (uns 4,5 ml) per cada tres litres d'aigua.
 - ✓ Submergir els aliments en la dilució durant almenys cinc minuts.
 - ✓ Aclarir bé amb abundant aigua corrent.
- Evitar la contaminació a través dels utensilis de cuina (ganivets, plats, etc.) rentant-los amb rentavaixelles, la seguretat serà encara major perquè a l'efecte netejador del sabó se suma l'elevada temperatura de l'aigua (normalment és de, almenys, 60 °C), que contribueix a destruir microorganismes patògens com a bacteris i virus.
- En el cas de productes de venda a granel, com pot ser la fleca, no es pot prendre cap mena de mesura davant la possibilitat d'una contaminació d'aquests productes, per tant, per tal d'evitar riscos innecessaris es decideix que no es comprarà ni es consumirà pa.
- Rentada de roba de cuina i roba de treball en rentadores capaces de rentar a 60 °C.
- Eliminar draps de cuina i substituir-ho per paper.

Totes aquestes mesures estan subjectes a revisió sobre la base dels nous coneixements i informació científica existents per part de les diferents autoritats sanitàries.

11. BIBLIOGRAFIA

- El Registre Oficial d'establiments i serveis biocides de Catalunya. Agència de Salut Pública de Catalunya
https://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/empreses_i_establiments/empreses_de_control_de_plagues/registre_oficial_destabliments_i_serveis_plaguicides_roesp/
- Capacitació relacionada amb l'ús de biocides. Agència de Salut Pública de Catalunya
https://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/empreses_i_establiments/empreses_de_control_de_plagues/carnet_daplicador_de_tractaments_ddd/
- Recomendaciones sobre procedimientos de desinfección en bienes culturales con motivo de la crisis por COVID 19. Ministerio de Cultura y Deporte.
<https://ipce.culturaydeporte.gob.es/dam/jcr:3cf1e6b5-1925-440d-a514-3c60f1edadc9/anexo--recomendaciones-ipce-patrimonio-covid-19--1.pdf>
- Tractament de desinfecció de l'aire amb ozó. Canal Salut
https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/Tractaments-desinfeccio-aire-ozo.pdf
- Coronavirus SARS-CoV-2. Informació per als professionals. Canal Salut
<https://canalsalut.gencat.cat/ca/salut-a-z/c/coronavirus-2019-ncov/professionals/>
- Coronavirus SARS-CoV-2. Informació per a ciutadania. Canal Salut.
<https://canalsalut.gencat.cat/ca/salut-a-z/c/coronavirus-2019-ncov/ciudadania/>
- Nota sobre el uso de productos biocidas para la desinfección del Covid 19. Ministerio de Sanidad
https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas_27.04.2020.pdf
- Medidas Higiénicas para la prevención de contagios. Ministerio de Sanidad
https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf
- Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-COV-2) Ministerio de Sanidad

https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRLL_COVID-19.pdf

- El rentat de mans. Agència Catalana de Seguretat Alimentària

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/consells_sobre_seguretat_alimentaria/el-rentat-de-mans/index.html

- Recomanacions de Salut Pública per a l'obertura d'escoles, de la Secretaria de Salut Pública del Departament, la Societat Catalana de Pediatria i l'Institut de Salut de Global de Barcelona.
- Marc estratègic llars d'infants, de la Secretaria de Salut Pública del Departament.
- Marc estratègic escoles d'educació especial, de la Secretaria de Salut Pública del Departament.

<https://salutweb.gencat.cat/ca/inici>

- Medidas de prevención e higiene frente a Covid-19 para la reapertura parcial de centros educativos en el curso 2019-2020, del Ministerio de Sanidad i el Ministerio de Educación y Formación Profesional

http://www2.fe.ccoo.es/comunes/recursos/15696/2471370-Enlace_al_documento.pdf

- Guia de recomendaciones para el reinicio de las clases en los centros educativos (Covid-19), de l'Associació Catalana d'Infermeria i Salut Escolar i l'Asociación Científica Española de Infermería y Salud Escolar

<http://acise.cat/>

- Propuesta de la AEP en relación a la apertura gradual de las areas de educación infanto-juvenil, de l'Asociación Española de Pediatría

<https://www.aeped.es/noticias/propuesta-aep-en-relacion-apertura-gradual-las-areas-educacion-infanto-juvenil>

- Neteja i desinfecció en espais exteriors de concurrència humana

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/neteja-desinfeccio-espais-exteriors-concurrència-humana.pdf

ANNEX 1 TAULA CONTROL PERSONAL EXTERN

Abans d'entrar a l'escola el personal extern ha d'omplir i signar la següent taula per tal de portar un control de les persones que entren a les instal·lacions, així com una garantia del compliment de les normes higienico sanitàries de l'escola:

NOM I COGNOMS	CÀRREC	MOTIU DE L'ENTRADA A L'ESCOLA	Signo aquesta taula conforme he llegit i accepto les mesures d'higiene i prevenció que l'escola ha facilitat.

