

ACTUALIZACIÓN INFORMACIÓN PREVENTIVA CATEGORÍA PROFESIONAL: PERSONAL DE COCINA

MEDIDAS EXTRAORDINARIAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DURANTE LA NUEVA REALIDAD EDUCATIVA



El desempeño de este puesto, en general, comprende la transformación culinaria de los alimentos, adoptando las medidas de higiene necesarias tanto en la confección como en la distribución de los mismos, además de funciones relacionadas con el abastecimiento y conservación de los alimentos así como el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y utillaje de cocina de los Centros educativos.

La Junta de Extremadura, en cumplimiento de su deber de protección con respecto a sus Trabajadores ha llevado a cabo la Evaluación de Riesgos del Centro y de los puestos de trabajo adscritos al mismo.

Dicho documento ha sido elaborado por el Servicio de Salud y Riesgos Laborales de Centros Educativos, dependiente de la Dirección General de Personal Docente. Ha sido remitido a la Dirección del Centro y puede ser consultado por los Trabajadores.

ACTUALIZACIÓN RIESGOS DETECTADOS

Durante la realización de las tareas correspondientes a su categoría profesional, los trabajadores/as de cocina están expuestos a nuevos riesgos que se incluyen en los apartados que se exponen a continuación:

- Exposición a contaminantes químicos.
- Exposición a contaminantes biológicos.

Con el fin de eliminarlos o minimizar la exposición a los mismos, el Centro adoptará las medidas preventivas reflejadas en la actualización de la Evaluación de Riesgos de la categoría profesional de Personal de Cocina

Como Trabajadores, en virtud de lo dispuesto en el Plan de Prevención de la Junta de Extremadura (aprobado mediante RESOLUCIÓN de 3 de noviembre de 2008 de la Dirección General de la Función Pública), debemos colaborar con el Centro en la aplicación de dichas medidas y, en concreto, respetar las instrucciones en materia de prevención de riesgos laborales que se nos trasladen.

MEDIDAS PREVENTIVAS A ADOPTAR

Para minimizar los riesgos citados anteriormente es necesario que adoptes tanto las medidas preventivas especificadas en este apartado, como las incluidas en las siguientes Guías y Fichas de Prevención:

- [Guía de Prevención de Utilización y Almacenaje de Productos Peligrosos.](#)
- [Guía de Selección y Utilización de EPI.](#)
- [Ficha de Información Equipos Protección COVID](#)
- [Ficha de Prevención sobre Recomendaciones Individuales referentes a la COVID – 19.](#)
- [Ficha de Prevención sobre Precauciones Universales frente a Riesgos Biológicos.](#)

Las Fichas y Guías de Prevención analizan riesgos comunes a diferentes puestos / Centros educativos que por su complejidad merecen un análisis detallado. Las mismas son elaboradas por los Técnicos del Servicio de Salud y Riesgos Laborales de Centros Educativos, y se publican en su página web (portal EDUCAREX).

Allí puedes encontrar, además de las listadas arriba, otras que pueden ser de tu interés así como diversa información relacionada con la prevención de riesgos laborales.

Como complemento a esta información tanto los Centros de Profesores y Recursos como la Escuela de Administración Pública de Extremadura desarrollan anualmente diversas actividades formativas relacionadas con la prevención de riesgos laborales.

Además, **recuerda** que, si sufres un **accidente**, debes informar a la **Dirección** (será investigado y se adoptarán las medidas preventivas necesarias para evitar su repetición) y, si estás **embarazada o en periodo de lactancia**, debes solicitar a la Dirección el **modelo de comunicación** elaborado por el Servicio de Salud y Riesgos Laborales de Centros Educativos (tras su recepción, dicho Servicio comprobará que las condiciones de trabajo no suponen un riesgo ni para ti ni para tu hijo).

Medidas a adoptar para prevenir la exposición a contaminantes químicos

La utilización de algunos productos de limpieza puede entrañar riesgos. Debes leer atentamente la Guía de Utilización y Almacenaje de Productos Químicos Peligrosos y respetar, tanto su contenido como las instrucciones y Fichas de Datos de Seguridad de los productos.

Durante la preparación de soluciones desinfectantes a base de cloro, tienes que usar obligatoriamente guantes de protección contra productos químicos y gafas de montura universal. Además, para evitar posibles salpicaduras, echa siempre primero el agua y luego la lejía, nunca directamente de la botella y no a mucha altura. Identifica correctamente los envases.

Además utiliza los equipos de protección individual recomendados en cada producto por el fabricante, y ten a mano la ficha de datos de seguridad de los productos que utilices.

Ahora es especialmente importante que mantener los guantes correctamente, limpiándolos, desinfectándolos y secándolos (también por la parte interior) después de su uso. Evita la utilización de guantes perforados, pues los productos penetran en su interior y el contacto con los mismos es mayor y más prolongado que si no los utilizáramos.

Realiza las labores de limpieza de la cocina con el lugar bien ventilado. Mantén las ventanas abiertas.

Cúrate los pequeños cortes y cúbrete las heridas con apósitos impermeables tan pronto como se produzcan y antes de continuar con tu trabajo.

Medidas a adoptar para prevenir la exposición a contaminantes biológicos

Como norma general, se deben seguir las medidas preventivas pautadas en el Protocolo para la Nueva Realidad Educativa de la Consejería de Educación y Empleo de la Junta de Extremadura y en toda la cartelería del centro de trabajo, incluidos los aseos.

Tómate la temperatura antes de abandonar el domicilio. **Si tienes fiebre, o algún otro síntoma compatible con la COVID 19** (Tos y/o sensación de falta de aire. También son síntomas compatibles dolor de garganta, dolor de cabeza, dolores musculares, dolor torácico, diarrea, vómitos y/o pérdida del sentido del olfato o del sentido del gusto.), **no acudas a trabajar**. Debes informar a las autoridades sanitarias llamando al 112 y seguir sus indicaciones. Si los síntomas se presentan durante la estancia en el centro, deberás ponerte en aislamiento en la dependencia prevista a tal fin, llamar a las autoridades sanitarias (112) y seguir sus indicaciones. Ambos tipos de incidencias deben ponerse también en conocimiento de la Dirección del centro.

Recuerda que es obligatorio usar, **durante todo el tiempo de permanencia en el centro, mascarillas quirúrgicas o higiénicas**, para evitar la contaminación ambiental y/o de superficies del lugar de trabajo por parte de personas asintomáticas.

Además, durante las tareas de limpieza también debes usar guantes de nitrilo de uno o varios usos, o similares. Si son guantes reutilizables, antes de ponértelos, lávate bien las manos durante unos 40-60 segundos y comprueba que no presentan ningún defecto. Si los tienes, coge otro par nuevo. Cuando te los vayas a quitar, lávate primero las manos con ellos puestos, retíralos de manera correcta y por último desinfectalos con una solución a base de cloro o alcohol.

Lee con atención la Ficha de Prevención sobre Equipos de Protección contra la COVID 19, para aprender a ponerte y quitarte correctamente las mascarillas y los guantes.

Las soluciones desinfectantes se aplicarán con un paño o bayeta (preferiblemente desechable). Además, tras cada uso, hay que lavar la bayeta con agua del grifo y volver a empaparla con la solución desinfectante.

Medidas a adoptar para prevenir la exposición a contaminantes biológicos

Durante tu estancia en el centro, siempre que se pueda, hay que mantener una de las ventanas parcialmente abierta de forma permanente (si hay más de una, es conveniente dejar abiertas al menos dos). Dado que el aporte continuo de aire exterior es importante a la hora de conseguir la dilución de una eventual concentración de virus en el ambiente, es necesario mantener, durante el mayor tiempo posible, las ventanas y las puertas abiertas para conseguir ventilación óptima, y siempre, como mínimo, durante 5 minutos cada hora.

Limpia y desinfecta frecuentemente todas aquellas superficies que se manipulan de manera más habitual, como los mandos de la cocina, interruptores, llaves de agua, etc.

Las superficies de trabajo y el menaje de cocina deberá desinfectarse al iniciar y finalizar la jornada laboral. De igual manera, al acabar la jornada, es muy importante realizar una limpieza y desinfección del material de limpieza usado y que no sea desechable. Para ello, si el centro dispone de lavadora hay que lavar todo con un ciclo de lavado que alcance los 60°-90° y si no hay, sumergir el material en agua con unas gotas de lejía durante 10 minutos, aclarar y dejar que se seque bien, a ser posible al sol.

El resto de material de limpieza que se pueda desechar, así como los equipos de protección que no sean reutilizables, hay que depositarlos en una de las papeleras del centro habilitadas al efecto.

Al retirar estas bolsas de basura con material contaminado, se deben cerrar y meter dentro de otra bolsa que también hay que cerrar con un nudo hermético. Vacía frecuentemente los cubos, y como mínimo, 1 vez al día. No presiones las bolsas de basura con las manos.

Siempre que sea posible, no compartas menaje de cocina y utensilios de trabajo (cuchillos, cucharas, etc) con otros compañeros o compañeras. Si no es posible, utiliza gel hidroalcohólico antes y después de su uso.

Si el lavado de la ropa de trabajo no se realiza/ gestiona en el centro, al llegar a casa, lávala diariamente con un ciclo de lavado que alcance los 60°-90° C, o si no es posible, añade un viricida autorizado al ciclo de lavado.

Pon en práctica las indicaciones incluidas en la Ficha de Prevención sobre Recomendaciones Individuales referentes a la COVID – 19.