

ACTUALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES PERSONAL DE COCINA



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y EMPLEO

Agosto de 2020



**Servicio de Salud y Riesgos
Laborales de Centros Educativos**

Dirección General de Personal Docente

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación y Empleo

Una vez superadas todas las fases de la desescalada del estado de alarma decretado a consecuencia de la pandemia ocasionada por el SARS CoV-2, y debido a la situación de Nueva Normalidad en la que nos encontramos, se hace necesaria otra **actualización de la Evaluación de Riesgos del Personal de Cocina**, al ser una de las categorías que se verá expuesta a nuevos riesgos a consecuencia de su desempeño profesional en esta nueva realidad educativa.

NOTA

A todos los trabajadores/as de esta categoría, además de los riesgos detallados en este informe, les será de aplicación la Evaluación de Riesgos de su Centro, ya que lo aquí descrito constituye una actualización de dicha evaluación.

EVALUACIÓN DE RIESGOS

□ RIESGO N° 11: EXPOSICIÓN A AGENTES QUÍMICOS.

PROBABILIDAD	CONSECUENCIAS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO
MEDIA	DAÑINO	MODERADO

CAUSAS:

- Preparación por parte de los trabajadores de soluciones desinfectantes a base de lejía, o de alcohol al 96^a para su uso en la limpieza y desinfección de los lugares y útiles de trabajo.
- Aplicación y uso de productos de limpieza que pueden ser nocivos para la salud del trabajador.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Informar a los trabajadores sobre la metodología correcta de la preparación de soluciones desinfectantes, así como de los equipos de protección individual que deberán utilizar durante la preparación de las mismas. En el [Anexo XII del Protocolo Preventivo para Centros Educativos dependientes de la Consejería de Educación y Empleo](#), se explica detalladamente el procedimiento a seguir.
- Informar a los trabajadores de que:
 - ✓ de manera general, se deberá añadir siempre **la lejía al agua y no al revés**, para evitar salpicaduras, para lo cual también se tendrá en cuenta que no se debe echar la lejía directamente desde la botella, y que siempre se hará desde una altura adecuada.
 - ✓ **durante su preparación será obligatorio el uso de guantes de protección contra productos químicos (EN ISO 374-1:2016 +A1:2018) y gafas de montura universal (UNE EN 166).**
 - ✓ en el caso de soluciones desinfectantes a base de alcohol, una vez preparadas se debe mantener cerrado el envase para evitar evaporaciones.
 - ✓ **se deben identificar correctamente los envases.**
- Entregar a los trabajadores las [Guía de Utilización y Almacenaje de Productos Peligrosos](#) y la [Guía de Selección y Utilización de EPI.](#), dejando constancia por escrito de su recepción.

□ **RIESGO N° 12: EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS.**

PROBABILIDAD	CONSECUENCIAS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO
BAJA	DAÑINO	TOLERABLE

CAUSAS:

- Riesgo derivado de la exposición al virus COVID-19 (SARS-COV-2), que se transmite por las gotas respiratorias (mayores de 5 micras) que se expulsan por las personas infectadas (sintomáticas y asintomáticas) al toser o al hablar, capaces de llegar hasta distancias de 2 metros. El virus se ha detectado en secreciones nasofaríngeas, incluyendo la saliva. La vía de entrada del virus en la persona es a través de las mucosas de la cara (boca, nariz y ojos), de forma directa o indirecta (mano o los fómites contaminados entran en contacto con dichas mucosas).
- Trabajo presencial de personas especialmente sensibles (personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión arterial, enfermedad pulmonar crónica, enfermedad hepática crónica severa, insuficiencia renal crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo, mayores de 60 años, obesidad mórbida (IMC>40) y embarazo) para el COVID-19, de acuerdo a lo especificado por el Ministerio de Sanidad en el *Procedimiento de actuación de riesgos laborales frente al nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) y sus actualizaciones*.
- Posible contaminación durante las tareas de limpieza de la cocina o por propagación aérea por personas asintomáticas.
- Vaciado de cubos de basura y papeleras, que pueden contener residuos catalogados como peligrosos (pañuelos de papel, guantes, mascarillas, etc.).
- Posible uso compartido de útiles trabajo (menaje de cocina, cucharas, cuchillos, etc).
- Posible contacto con personal ajeno al centro (repartidores, etc).

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Informar a los trabajadores y trabajadoras de que es recomendable que realicen un control de temperatura antes de abandonar el domicilio. **Si tienen 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 deberán acudir a trabajar**, y deberán informar a las autoridades sanitarias llamando al 112 y seguir sus indicaciones. Si los síntomas se presentan durante la estancia en el centro, deberán ponerse en aislamiento en la dependencia prevista a tal fin, llamar a las autoridades sanitarias (112) y seguir sus indicaciones. Además deberán informar, en cualquiera de los dos casos, a la Dirección del centro.

- Informar a todo el personal de que se deben seguir, en todo momento las medidas preventivas pautadas en [Protocolo Preventivo para Centros Educativos dependientes de la Consejería de Educación y Empleo](#), y en toda la cartelería de los espacios del centro, tanto de zonas comunes como de los aseos, garantizándose en todo momento el mantenimiento de una **distancia interpersonal de seguridad mínima de 1.5 metros**.
- Informar a los trabajadores y trabajadoras de que en el caso de pertenecer a uno de los grupos catalogados como **especialmente sensibles**, deberán seguir las pautas establecidas en el [Protocolo Preventivo para Centros Educativos dependientes de la Consejería de Educación y Empleo](#).
- Todas las trabajadoras y trabajadores **usarán mascarilla tipo quirúrgico** (que cumplan la norma UNE-EN 14683) **o higiénico** (UNE 0064-1) para evitar la contaminación de superficies y la propagación aérea por parte de las personas asintomáticas. Para el cumplimiento de esta medida, se pondrán a disposición de los trabajadores y trabajadoras, mascarillas quirúrgicas de acuerdo con el tiempo máximo de utilización de las mismas previsto por el fabricante.
- Informar a los trabajadores y trabajadoras de que **durante la realización de las tareas de limpieza**, además de la mascarilla anteriormente mencionada, **deberán usar obligatoriamente** los Equipos de Protección que se detallan a continuación:
 - ✓ **Guantes de nitrilo** de uno o varios usos o similares impermeables y de suficiente resistencia mecánica.
 - ✓ Cualquier otro equipo de protección especificado **en las fichas de datos de seguridad** de los productos de limpieza utilizados.
- En el caso de uso de **guantes reutilizables**, se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - ✓ Previamente a su uso, se deberá llevar a cabo una adecuada higiene de manos, mediante lavado con agua y jabón durante unos 40-60 segundos o utilizando gel hidroalcohólico (20 segundos de contacto).
 - ✓ Realizar una revisión visual de los guantes para detectar posibles desperfectos que puedan comprometer su eficacia. En el caso de detectar algún defecto, desechar ese par y utilizar uno nuevo.
 - ✓ Una vez finalizadas las tareas de limpieza del centro se realizará un primer lavado de manos con los guantes puestos.
 - ✓ Finalmente se procederá a la retirada de los mismos siguiendo las instrucciones del siguiente enlace:

[Procedimiento de retirada de guantes y mascarilla.](#)

- ✓ Una vez retirados los guantes, se procederá a su desinfección usando una de las soluciones desinfectantes a base de cloro o alcohol mencionadas (ver riesgo nº11). En cualquier caso, los guantes de protección deberán limpiarse, almacenarse y mantenerse siguiendo las instrucciones del proveedor.
- En cuanto al **proceso de limpieza de la cocina**, informar a los trabajadores y trabajadoras de que:
 - ✓ Antes del proceso de desinfección, se deberá realizar una **limpieza previa** de las superficies con agua y jabón.
 - ✓ La aplicación de las soluciones desinfectantes se hará con un **pañ o bayeta**. Tras cada uso, se lavará la bayeta con agua del grifo y se volverá a empapar con la solución desinfectante (se recomienda la utilización de bayetas desechables).
 - ✓ Durante todo el proceso **se mantendrán las ventanas abiertas**.
 - ✓ Se debe **priorizar** la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como mandos de la cocina, interruptores, llaves de agua, superficies de las mesas, etc.
 - ✓ Una vez finalizadas las tareas de limpieza, se procederá a la **desinfección del material de limpieza reutilizable** sometiéndolo a un lavado mecánico con un ciclo de entre 60°-90° y cuando esto no sea posible, sumergiéndolo en agua con unas gotas de lejía durante 10 minutos, aclarándolo y dejándolo secar bien, preferentemente al sol.
 - ✓ **Se desechará de forma segura** el resto de material de limpieza utilizado, así como los equipos de protección no reutilizables, depositándolos en una papelería provista de bolsa y tapa, preferentemente accionada por pedal.
 - ✓ Al retirar las **bolsas de basura** de las papelerías o cubos de basura, se cerrarán y se eliminarán dentro de otra bolsa. El vaciado de las mismas se hará de forma frecuente y **1 vez al día como mínimo**.
- **Informar** a los trabajadores y trabajadoras de que:
 - ✓ Deben realizar de forma frecuente una correcta higiene de manos, bien mediante el lavado de las mismas con agua y jabón durante unos 40-60 segundos, o usando gel hidroalcohólico con un tiempo de contacto mínimo de 20 segundos. De forma general se realizará a la entrada al centro, tras cambio de entorno, después de toser o estornudar, cuando se comparta algún objeto y antes de abandonar las instalaciones.
 - ✓ Seguir escrupulosamente las medidas presentes en el [Protocolo Preventivo para Centros Educativos dependientes de la Consejería de Educación y Empleo](#), referentes a etiqueta respiratoria y etiqueta social.

- ✓ Durante el tiempo de permanencia en la cocina, 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.
 - ✓ Las superficies de trabajo y el menaje de cocina deberá desinfectarse al iniciar y finalizar la jornada laboral.
 - ✓ Siempre que sea posible, evita compartir menaje y utensilios de trabajo. Si es imprescindible, se deberá realizar higiene de manos antes y después de usarlos.
 - ✓ Deben traer su propio envase para el agua, y en el caso de tener que rellenarlo, usen un grifo conectado a la red general (que suministre agua clorada, de manera que el extremo del envase no entre en contacto con el extremo del grifo.
 - ✓ Los aseos deben usarse de manera individual y respetando la cartelería presente.
 - ✓ En el caso de tener que desechar una mascarilla, pañuelo o toalla de papel, se deberán depositar en una de las papeleras distribuidas por el centro a tal efecto.
 - ✓ Si el lavado de ropa no se realiza o se gestiona desde el centro, al llegar al domicilio, deberán **lavar la ropa de trabajo utilizada de manera diaria**, usando ciclos de lavado de entre 60 y 90°, y si esto no es posible, añadir un producto viricida autorizado al ciclo de lavado normal.
 - ✓ En el momento de la recepción de suministros por parte de personal ajeno, se deberán extremar las precauciones relativas al uso de mascarilla y distancia interpersonal.
- Entregar a los/las trabajadores/as la [Actualización de la Ficha de Información de Personal de Cocina](#) y si no se ha hecho antes, la [Ficha de Prevención sobre Precauciones Universales ante Riesgos Biológicos](#), y la [Ficha de Prevención](#) sobre [Recomendaciones Individuales referentes al COVID 19](#), dejando constancia de su recepción en el documento de registro de entrega de documentación / equipos de protección individual.

Documento de registro

- Dejar constancia de la **entrega de equipos de protección** a los trabajadores en el documento de registro de entrega de documentación / equipos de protección individual citado en la medida anterior.

El presente documento constituye una actualización de la Evaluación de Riesgos del Centro, y como tal, deberá archivararse junto con esta, en el Manual de Riesgos Laborales.

El Jefe de Servicio de Salud y Riesgos Laborales de Centros Educativos