



Comedores escolares y Covid-19: pautas de higiene y seguridad para la 'vuelta al cole'

28-07-2020

Aunque todo sigue siendo muy incierto y dependemos absolutamente de la evolución de la crisis sanitaria y los posibles rebotes, en principio está previsto que el curso escolar empiece en septiembre y con él se reabran los comedores escolares. Aquí os dejamos un artículo sobre las pautas generales de higiene y seguridad aconsejadas por las autoridades sanitarias y de educación.

Con la vuelta a las aulas el próximo septiembre, llega la preocupación sobre la seguridad de los comedores escolares con la Covid-19. Puede haber quien se pregunte si es seguro dejar que sus hijos permanezcan en el centro escolar también a la hora de comer o es preferible que coman en casa.

Las diferentes comunidades autónomas se comprometieron en junio a garantizar el transporte y el comedor escolar a los alumnos que lo necesiten adoptando todas las medidas de seguridad necesarias. Esto implica tanto a los colegios que cuentan con cocina propia como a los que recurren a un servicio de catering externo. A partir de este compromiso, cada comunidad autónoma establecerá medidas concretas de acuerdo con sus competencias en materia de educación.

Entre las medidas que se adoptarán, y que pueden cambiar según las necesidades de cada momento, están las de aplicar una serie de pautas de higiene y seguridad alimentaria para reducir contactos, además de las que ya se aplican habitualmente en el entorno de un Servicio de comedor escolar..

Aunque ya se han publicado muchas noticias sobre esta cuestión, no está de más recordar que en la actualidad no hay pruebas de que los alimentos y el agua potable puedan ser una vía de transmisión de la Covid-19. Así lo afirma la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en un estudio realizado por la Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació. De todos modos, cabe recordar que si un trabajador infectado estornuda o tose encima de un alimento o una superficie puede contaminar con el virus dichos alimentos o las instalaciones.

Pautas generales de organización

Comunidades autónomas como Madrid o Catalunya han establecido que, teniendo en cuenta que no todos los centros tienen las mismas instalaciones, cada uno deberá analizar las suyas para decidir qué necesidades tienen para evitar tener que hacer rotación de alumnos que causaría perjuicios en la actividad escolar.

- El comedor escolar estará activo desde el primer día lectivo. La tendencia será a hacer más turnos de recreo y de comedor, y a hacer coincidir en ellos los alumnos de los mismos grupos estables para garantizar la trazabilidad de cualquier brote del coronavirus, sea en una mesa o en varias.
- Entre alumnos que no pertenezcan al mismo grupo y que coincidan en una misma mesa, deberá dejarse un espacio adicional libre entre ellos, con una silla vacía, por ejemplo.
- Las comidas se harán, preferiblemente, en el espacio habitual, pero podrán habilitarse si se requiere aulas u otros espacios para ese efecto.
- Tras cada turno de comidas, deberá llevarse a cabo una limpieza y desinfección de las mesas, incluyendo el último turno.
- Las comunidades también establecen la obligatoriedad de garantizar el lavado de manos antes y después del comedor y el recreo, y recomiendan situar dispensadores de gel hidroalcohólico a la entrada y salida de ambas actividades.

Prácticas de precaución para los comedores escolares; el caso de Catalunya

Además de las pautas generales que acabamos de detallar, en el caso de Catalunya por ejemplo, el Departamento de Educación de la Generalitat establece otras más concretas que se enumeran a continuación (documento completo en nuestra página ¡Las colectividades frente al Covid!: documentos » sección 'Seguridad e higiene').

- La comida deberá servirse en platos individuales que no podrán ser compartidos entre alumnos. Esto aplica especialmente a ensaladeras o fuentes de comida para compartir.
- No se pondrán utilizar utensilios de uso común, como aceiteras y vinagreras, cestos de pan, etc. para toda una mesa. El agua puede servirse en una sola jarra pero deberá servirla siempre una misma persona adulta o bien siempre un mismo alumno durante toda la comida.
- En los centros en los que, como parte de su proyecto pedagógico, los alumnos se encarguen de tareas como poner o recoger la mesa o limpiar las instalaciones tras la comida, siempre deberán encargarse de esas tareas los alumnos de un mismo grupo estable.
- En los centros en los que se sirva la comida mediante una línea de autoservicio, los alumnos deberán mantener la distancia de seguridad de 1,5m entre ellos en la cola.
- Habilitar las aulas como espacio de comedor puede ser una buena solución como forma de minimizar los contactos con alumnos de otros grupos estables, y en este caso será imprescindible también limpiar, desinfectar y ventilar el espacio tras la comida.
- En el traslado de los alimentos es necesario seguir las pautas de seguridad alimentaria necesarias.

Prácticas de precaución en cantinas

Las cantinas propias de institutos podrán funcionar como se prevé en el caso de los establecimientos de restauración corrientes, con las siguientes particularidades:

- Adopción de las medidas necesarias para evitar la concentración de alumnos en la entrada y en el interior de la cantina (el establecimiento de grupos para recreo y comedor ayuda en esta prevención de aglomeraciones).
- Uso mascarilla por parte del personal de la cantina.
- Como en los comedores, podrán compartir mesa o espacio de mesas los alumnos de un mismo grupo estable, y en el caso de coincidir más de uno, deberá dejarse un espacio de 1,5 m entre ellos, con una silla de separación.
- Es recomendable situar dispensadores de gel hidroalcohólico a la entrada y salida de la cantina.

Prácticas de precaución en las cocinas

Los centros educativos que tengan cocina propia deberán seguir, además de las prácticas de higiene alimentaria ya descritas en multitud de artículos publicados en esta misma revista, algunas adicionales que de hecho ya se deberían aplicar, en muchos casos, aunque no estemos en alerta sanitaria:

- Uso obligatorio de mascarilla en todo el personal.
- Uso de guantes sobre todo en aquellas manipulaciones en las que ya era obligatorio antes como en la manipulación de productos que no vayan a ser sometidos a un tratamiento térmico final o, evidentemente, si tenemos heridas en las manos.
- Mínimo contacto físico, manteniendo si es posible la distancia de seguridad de 1,5 m.
- No usar los mismos utensilios dos personas sin limpiarlos y desinfectarlos antes.
- Apostar por la digitalización en la gestión de pedidos (en vez de hacerlo por medio de notas físicas, hacerlo mediante pantallas *tablets* con un *software* de pedidos, por ejemplo). Limitando y desinfectando dichas *tablets* entre usos, sobre todo si la manipulan distintas personas.
- Opcionalmente, es recomendable hacer un control de temperatura del trabajador a la entrada en el lugar de trabajo.
- Seguir todas las pautas del plan APPCC implantado anteriormente.

– Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página '**Las colectividades frente al Covid-19**'.

Noticias Relacionadas

- Nuevo documento sobre BPM en los servicios de alimentación, en el contexto de la Covid-19
- Control higiénico sanitario en restauración hospitalaria durante el Covid-19 (parte 1)
- Cuando las aulas se pueden convertir en improvisados comedores escolares
- El lavado de manos, el gesto más sencillo y eficaz para evitar contagios del coronavirus



Luis Riera es licenciado en Químicas y Ciencia y Tecnología de los Alimentos y fundador de la consultora de seguridad alimentaria **SAIA**. Lleva más de 20 años en el campo de la consultoría y también colabora con la *Agència Catalana de Seguretat Alimentaria* (elaboración de guías de restauración) y con la Editorial Altamar (redacción de libros de higiene alimentaria), entre otros. @: lriera@saia.es