



## Recomendaciones para comedores en escuelas y SAE en relación a la prevención del Coronavirus (COVID-19) y otras enfermedades respiratorias

Según lo dispuesto por la RESOC-2020-554-GDEBA-DGCYE se establece la suspensión de clases presenciales, y se mantienen abiertas a la comunidad las instituciones escolares y se garantiza el servicio del SAE para estudiantes en las escuelas hasta tanto se dispongan otras indicaciones.

Con el objetivo de garantizar el derecho a la alimentación y retomando las recomendaciones que ya se realizaron y son de público conocimiento, se proponen las siguientes indicaciones con el objetivo de reforzar las normas de higiene y las precauciones pertinentes buscando potenciar las pautas de cuidado colectivo según indicaciones del Ministerio de Salud Nacional y Provincial.

Las siguientes pautas buscan prevenir la transmisión de infecciones respiratorias, que se transmiten por gotas de saliva al hablar, toser y estornudar, y que contaminan superficies y objetos, incluyendo las infecciones producidas por el Nuevo Coronavirus (2019).

Las medidas de higiene y seguridad alimentaria deben seguir las normas habituales:

- Las escuelas y los comedores permanecen abiertos
- **Cada institución debe garantizar el cumplimiento de las adecuadas pautas de higiene de manos, higiene respiratoria, desinfección de superficies, ventilación de instalaciones, antes, durante y después de brindar el servicio.**
- Se debe recordar a las familias que no deben concurrir al comedor niños, niñas o adolescentes que presenten fiebre o síntomas respiratorios (tos o dolor de garganta) ni aquellos que se encuentran alcanzados por el régimen de aislamiento obligatorio. Ante esta situación dar aviso a los responsables escolares, los cuales deberán garantizar la entrega del almuerzo a las familias en formato vianda. Las mismas podrán ser entregadas en material descartable si existiese la posibilidad y respecto a la utilización de envases que acerquen las familias para retirar la comida, los mismos deberán ser desinfectados con agua hirviendo previamente a colocarle la comida.
- Se recomienda ordenar los espacios teniendo en cuenta que se debe establecer 1 metro de distancia entre los niños y las niñas (aproximadamente una silla de por medio). Para garantizar dicha disposición se habilitarán aulas u otros espacios de la institución para garantizar el servicio de Alimentación.
- Es importante procurar que el comedor funcione en espacios abiertos o bien ventilados de la institución según las posibilidades.



- Se recomienda tomar las precauciones necesarias para que los y las estudiantes no compartan botellas, vasos, cubiertos u otros utensilios.
- Para las escuelas rurales y de islas que implementen SAE se promueve que se proceda a la entrega de alimentos secos y preferentes incluyendo verduras y frutas de estación periódicamente. Si se entregaran viandas se recomienda la utilización de material descartable y/o recipientes correctamente esterilizados para la distribución de los almuerzos.

### **Uso de barbijos y guantes**

-Se establece la utilización de barbijos para emplatar la comida y cocinar para evitar estornudar o salivar los mismos.

-Se recomienda higienizar las manos y desinfectarlas cada vez que las mismas toquen algún elemento que no esté correctamente higienizado. Según las recomendaciones del Ministerio de Salud Nacional y Provincial NO se recomiendan la utilización de guantes por la posibilidad de traslado de bacterias en los mismos, por dicho motivo resulta esencial extremar la higiene de manos al intercalar la manipulación de utensilios y alimentos varios.

A continuación reiteramos las recomendaciones de higiene y limpieza que ya fueran enviadas oportunamente:

### **Adecuada higiene de manos**

Lavado de manos con agua y jabón (debe durar al menos 40–60 segundos) o higiene de manos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel, 20 – 30 segundos).

Es importante higienizarse las manos frecuentemente, sobre todo:

- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Antes y después de comer y/o manipular alimentos.
- Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.

### **Adecuada higiene respiratoria**

Para evitar la diseminación de secreciones al toser o estornudar.

- Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar.
- Usar el cesto de basura más cercano para desechar los pañuelos utilizados.
- Limpiar las manos después de toser o estornudar.



Se deben garantizar la disponibilidad de recursos (agua y jabón en los baños; cestos sin tapa y con boca ancha para que la gente tire pañuelos descartables usados) para facilitar el cumplimiento de una adecuada higiene de manos y respiratoria en áreas de espera u alto tránsito.

### **Desinfección de superficies**

La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias, incluyendo mesas y mesadas de cocción o apoyo de alimentos.

Se recuerda que diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto. La desinfección debe realizarse diariamente o con mayor frecuencia, dependiendo del tránsito y de la acumulación de personas.

- Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente. Se debe realizar limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo:
  - Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
  - Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
  - Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
  - Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.
- Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos El proceso es sencillo y económico ya que requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro):



- Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua. Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. Dejar secar la superficie.

La limpieza de los trapos que utilizamos para limpiar y desinfectar también es fundamental. Debemos utilizar trapos diferentes para la limpieza de mesas y mesadas de cocción y otros para pisos, sillas, barandas, picaportes y otras superficies.

El lavado de utensilios de cocina, vasos, platos y cubiertos deben realizarse con detergente o jabón habitual y agua.

El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección.

### **Ventilación de ambientes**

La ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire. En otras circunstancias y lugares se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.

Las referidas pautas están basadas en las Recomendaciones de prevención para empresas y organismos de atención al público” establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001796cnt-recomendaciones-prevencion-infec-respiratorias-empresas.pdf>

Todas las recomendaciones enumeradas son dinámicas y pueden cambiar, de acuerdo a la evolución de la situación epidemiológica.