



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

Montevideo, 23 de junio de 2020.

ACTA N°35
RES. N° 8
EXP. 2020-25-1-002015
DBH

VISTO: Las presentes actuaciones elevadas por la Dirección de Derechos Humanos, relacionadas con el “PROTOCOLO DE ACCIONES A DESARROLLAR Y FORTALECER PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE CANTINAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA” en el marco de los lineamientos sanitarios a nivel país, por la presencia de COVID-19.

RESULTANDO: I) Que el protocolo de referencia está elaborado por la Comisión Interinstitucional de implementación de la Ley N°19.140, integrada por todos los Consejos de Educación y de Formación en Educación y el Ministerio de Salud Pública.

II) Que el objeto es crear un marco común para todos los servicios de alimentación con la finalidad, en primera instancia, de prevenir el contagio y la propagación del virus, y por otra parte proteger los alimentos y las preparaciones brindadas de modo de garantizar una alimentación en condiciones de salubridad, abarcando los aspectos higiénicos sanitarios y operativos en los niveles que se indican:

- a) Los servicios de alimentación, sus manipulaciones y los proveedores de los servicios.
- b) Los usuarios/as de los servicios de alimentación.

III) Que las medidas genéricas deberán ser adaptadas a las características propias de cada servicio de alimentación como ser: edificaciones, modalidad de la/s prestaciones, extensión horaria del servicio, equipamiento (mayor, menor y utensilios), perfil de los usuarios/as, entre otras variables.

IV) Que la implementación del presente protocolo requerirá la coordinación y articulación de todos los actores involucrados, en concordancia con el centro educativo que se trate (equipos de Dirección, concesionarios de cantinas, funcionarios, entre otros).

CONSIDERANDO: Que se entiende pertinente aprobar el protocolo referido, no autorizando la elaboración de alimentos en los propios locales, hasta tanto se pronuncie el Ministerio de Salud Pública, ante requerimiento formulado.

ATENTO: A lo expuesto;

EL CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA; Resuelve:

- 1) Aprobar el “PROTOCOLO DE ACCIONES A DESARROLLAR Y FORTALECER PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE CANTINAS EN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA” y centros educativos habilitados y autorizados, en el marco de la pandemia COVID-19 que se transcribe a continuación:

PROTOCOLO DE ACCIONES A DESARROLLAR Y/O FORTALECER PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE CANTINAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA ANEP, EN EL MARCO DE LOS LINEAMIENTOS SANITARIOS A NIVEL PAÍS, POR PRESENCIA DE COVID-19.

I) CONSIDERACIONES GENERALES

Servicio de alimentación: son las instalaciones donde se elaboran, fraccionan, distribuyen, expenden alimentos y/o bebidas y que tienen por finalidad atender las necesidades alimenticias de los alumnos y funcionarios, propendiendo que se desarrolle una función social. Dichos servicios son las cantinas y comedores formales que funcionan dentro de los centros educativos.

Manipulador de alimentos: es toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Comprende: proveedores, cocinera/o, auxiliar /ayudante de cocina, auxiliar de servicio, concesionarios de cantinas-comedores.

Usuario: es la persona que utiliza habitualmente el servicio de alimentación.

II) PROPÓSITO/OBJETIVO:

Establecer las condiciones generales e higiénico - sanitarias de los servicios de alimentación de las cantinas y los comedores para lograr un ambiente limpio, prevenir infecciones y proteger la salud de los estudiantes, funcionarios docentes y no docentes, y del personal que manipula alimentos en todos los locales pertenecientes a la ANEP.

III) ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente protocolo será de aplicación en todos los establecimientos educativos de la ANEP, públicos o habilitados.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

IV) CONDICIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

1. Alfombra sanitaria, ubicada al ingreso de la cantina-comedor. Mantener en adecuadas condiciones de higiene y realizar reposición del producto desinfectante.
2. Cartelería indicativa en lugares visibles y tamaño de letra destacada sobre higiene de manos y uso de tapabocas, tanto para los usuarios como para los proveedores. Únicamente en los casos que esto no sea posible puede ser sustituido por la utilización de alcohol en gel. **ANEXO 1**
3. En caso de ser necesario, disponer de barreras físicas en el sector donde se distribuyen /expenden los alimentos como por ejemplo mamparas de materiales transparentes de fácil limpieza (ejemplo acrílico).
4. No se permite el uso de mostradores para la permanencia de los usuarios/as en el local de cantina-comedor.
5. Disponer de alcohol en gel en los servicios de alimentación. Será necesario colocar dispensadores en distintos puntos según necesidades: al ingreso, al momento del retiro de alimentos, preparaciones o bebidas, luego de manipular el dinero y de registro de asistencia en planilla o sistema electrónico.
6. Planificar el ingreso de los usuarios/as de forma de evitar aglomeraciones al momento de la compra, despacho y/o consumo de comidas (marcas visibles con distancia entre usuarios/as 1m y 1/2).
7. Diseñar el ingreso al servicio de alimentación por turnos y niveles, según corresponda, considerando la extensión horaria del servicio por tiempo de comida y teniendo en cuenta número de usuarios /as.
8. En caso de consumir los alimentos en el salón comedor, disponer las mesas de forma de respetar el distanciamiento, estableciendo entre mesa y mesa 2 metros.
9. Según el mobiliario disponible, establecer el número de comensales por mesa, respetando el distanciamiento entre ellos (1 metro y medio).

10. La permanencia en el espacio de comedor/cantina, se exhorta se limite a la compra y consumo de alimentos, reduciendo el tiempo de exposición, la aglomeración de usuarios/as y las implicancias sociales que habitualmente se producen en dicho ámbito.
11. Deberá delimitarse en caso de que así lo requiera el tipo de servicio, un espacio exclusivo para la entrega de la vajilla utilizada por parte del comensal.
12. Prever la entrega de utensilios a cada consumidor evitando la manipulación de los mismos de una fuente común (cubiertero). De igual forma, la entrega de vaso al momento de despacho a cada usuario/a.
13. En todos los casos, evitar el contacto de los usuarios con pinzas comunes, para autoservicio. La repetición de la ensalada será una alternativa para no desestimar el consumo de dicho grupo de alimentos, según solicitud al manipulador de alimentos.
14. No permitir el ingreso al sector producción de cualquier persona ajena al mismo.

V) MEDIDAS HIGIÉNICAS SANITARIAS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

En todos los casos, el servicio de alimentación debe contar con:

1. Un manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES). El mismo deberá adecuarse a las características del propio servicio, el equipamiento disponible (mayor y menor) y el personal a cargo. Para hacer efectivo su desarrollo y cumplimiento se deberá contar con planillas de registro diario de las tareas desarrolladas.
2. Las Habilitaciones vigentes para el trabajo de cada uno de los manipuladores de alimentos, siendo el carné de salud y el carné de manipulador, requisito básico.
3. El cumplimiento de los "Requisitos Higiénicos para la manipulación de alimentos". Capítulo 5, en todas sus secciones del Reglamento Bromatológico Nacional.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

Aspectos a fortalecer

- Asegurar la higiene y desinfección diaria de todas las áreas de trabajo, incrementando la frecuencia según las características de cada lugar. Prever de forma semanal una limpieza profunda en todo el servicio de alimentación.
- Extremar las medidas de higiene contempladas en el Manual POES, destacando la higiene previa, durante y posterior al servicio. A modo de ejemplo, higiene y desinfección de mesadas de trabajo al inicio de la jornada, y cada vez que se cambie de tarea, limpieza de picaportes, grifos, dispensadores, pisos, mesas, sillas, barandas, paredes, aristas, ventanas, mobiliario del comedor, entre otros.
- En el área de consumo: fortalecer higiene de salón comedor y mantenimiento del mismo durante todo el servicio (previo, durante y posterior).
- Desinfección de cada mesa entre el retiro de un comensal y la ocupación de la misma por parte de otro comensal.
- Establecer rutina de ventilación del local en general y del salón comedor en particular, para favorecer el flujo de aire previo a la apertura del comedor y entre turnos.
- En caso de existir lavatorio en el servicio de alimentación, extremar medidas de higiene del mismo y disponer de forma permanente, dispensador de jabón líquido y toallas descartables para ese fin.
- Luego del lavado regular de los utensilios, se solicita el repaso individual con alcohol al 70% y luego su reserva en recipientes con tapa en adecuadas condiciones de higiene y de uso exclusivo para ellos.
- La limpieza y desinfección de vajilla, utensilios y equipamiento deberá realizarse con agua a 80 grados y más.
- En caso de presencia de microondas en el salón comedor, se debe extremar su higiene antes de iniciar el servicio, durante su desarrollo y luego de su uso.

- Deberá quedar disponible para los usuarios una solución desinfectante para pulverizar puerta, anexando las indicaciones de forma sencilla.
- Limitar el uso del salad bar buffets y extremar su limpieza. Los alimentos deberán estar protegidos y no permitir el auto servicio.
- El salón comedor no debe tener especieros u otros (servilleteros) a fin de evitar contagio por esta vía. Su solicitud, implicará la desinfección previa y posterior al servicio de las mismas.
- En las cantinas donde se expenden alimentos /bebidas deberán estar protegidos y no permitir el auto servicio.
- Se debe evitar el uso de manteles, en caso de su utilización los mismos deben ser de material lavable (nylon, pvc /hule) y se permitirá el intercambio de usuarios, una vez desinfectado el mismo.

RECORDAR: Utilizar soluciones desinfectantes con alcohol al 70% y soluciones de hipoclorito de sodio.

VI) SOBRE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Evitar el contacto cercano con personas que tengan síntomas (fiebre, tos seca, resfrío).
- En caso de sintomatología de sospecha de COVID (fiebre, tos dificultad para respirar, pérdida del gusto y del olfato), deberá avisar a su superior y llamar de inmediato a la emergencia médica a su domicilio y no asistir a trabajar hasta conocer el diagnóstico médico.
- En caso que se detecte dentro del personal caso positivo para Cov.19, se deberá proceder al cierre preventivo del local para la correcta higiene y desinfección.
- Con respecto a otras medidas se estará a lo que el MSP, disponga.
- Evitar tocarse la cara (boca, nariz y ojos) con las manos sin lavar.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

- En caso de toser o estornudar cubrirse con pañuelo descartable o con antebrazo y posterior higiene de manos.
- La higiene de manos se realizará al ingresar al servicio y luego de forma frecuente según cambio de tareas y siguiendo la metodología planteada desde el Ministerio de Salud por CoVid 19-Manual POES.
- No compartir artículos personales: bombilla, vasos, botellas, platos o cubiertos.
- Uso de vestimenta/uniforme (ej. túnica), en adecuadas condiciones de higiene y de uso exclusivo para el servicio de alimentación.
- Uso permanente y obligatorio de tapabocas, de preferencia lavable a fin de tener la posibilidad de recambio de forma diario. Cada manipulador deberá contar con al menos dos. Se exhorta brindar instrucciones en relación a su uso, colocación y retiro. Una opción para el trabajo es el uso de máscara aislante que puede resultar más cómoda al manipulador durante toda la jornada laboral.
- Los teléfonos celulares deberán estar guardados con las pertenencias personales. En caso de ser indispensable su uso, los mismos deberán desinfectarse con alcohol al 70% o solución de amonio cuaternario, o en su defecto toallitas húmedas luego del uso, y la persona deberá higienizarse las manos.
- En caso de existencia de mesero, el mismo deberá desinfectarse las manos antes de tomar al plato del sector producción y entregarlo al comensal, así como el lavado periódico de manos, al cambiar de tarea.
- El uso de guantes es opcional durante la elaboración. Pero el uso de guantes puede otorgar una falsa percepción de limpieza. En caso de usarlos se exhorta su recambio inmediato cada vez que se cambie de tarea. Manteniendo el lavado de manos frecuente.
- Al momento del despacho de comidas, el uso de guantes es obligatorio. Se solicita adiestramiento en relación a su uso, colocación y retiro de los mismos.

- Delimitación precisa de áreas de trabajo para organizar tareas y evitar cruzamiento de manipuladores al momento de la producción de alimentos.

VII) SOBRE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, PROVEEDORES Y USO POSTERIOR

- Contar con las habilitaciones vigentes de todos los proveedores.
- El personal de referencia y a cargo deberá tener el carné de salud y carné de manipulador de alimentos vigentes.
- La recepción de la materia prima e insumos se efectuará en la puerta del servicio de alimentación, evitando el ingreso del proveedor al sector producción y será recibida por el personal de la cantina o comedor.
- La recepción de la materia prima e insumos deberá coordinarse en un horario acorde, a fin de evitar aglomeración y superposición de tareas.
- Luego de la recepción, extremar las medidas de higiene al ingreso de la materia prima a la zona de elaboración. Respetar la zonas de mercadería sucia para luego realizar su limpieza y desinfección y posterior reserva según corresponda (despensa, equipos de frío).
- Aplica a los proveedores todas las recomendaciones de indumentaria y comportamiento de los manipuladores, descritas anteriormente.
- En caso de presentar síntomas no puede concurrir al lugar.

VIII) SOBRE LOS USUARIOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:

- En caso de sintomatología de sospecha de COVID, se solicita avisar a la autoridad del centro educativo y no acceder al espacio de cantina-comedor.
- Deberán usar tapabocas en todo momento que se encuentren dentro del recinto, excepto el momento que se encuentren sentados en la mesa.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

- Deberán mantener la distancia de metro y medio entre personas en todo momento: en las mesas, en la circulación y durante la espera.
- De no ser posible mantener la distancia correspondiente durante la espera por temas locativos, deberá esperar fuera del local.
- El usuario deberá lavarse las manos y/o desinfectarse con alcohol en gel a la entrada al local y/o previo a recibir los alimentos.
- En caso de no existir camarero, deberá devolver la vajilla utilizada en el lugar indicado.

ANEXO 1
EL LAVADO DE MANOS



Sitios de interés:

<https://montevideo.gub.uy/areas-tematicas/salud/regulacion-alimentaria/procedimientos-operativos-estandarizados-de-saneamiento-poes>

https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/sites/ministerio-salud-publica/files/documentos/publicaciones/MSP_RECOMENDACIONES_INDUSTRIA_ALIMENTOS.pdf

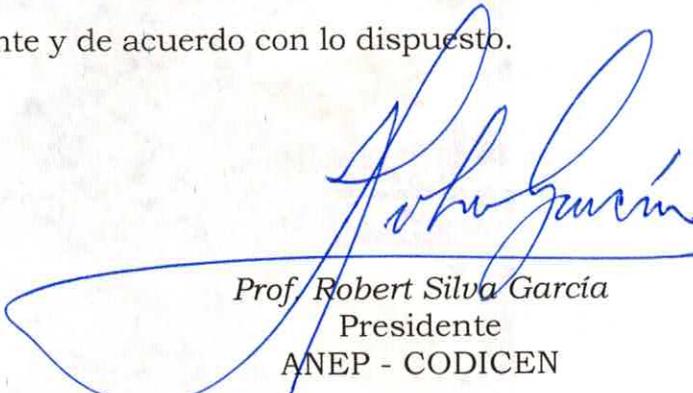
Bibliografía

Reglamento Bromatológico Nacional Decreto 315/994

<https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/315-1994>

2) Disponer que las cantinas de los establecimientos educativos de los Consejos de Educación y de Formación en Educación, hasta tanto el Ministerio de Salud Pública se expida, no podrán elaborar en el propio local alimentos, así como tampoco habilitar el uso de mesas y la permanencia de personas en los locales que ocupen.

Librese circular. Cumplido, pase a la Presidencia a efectos de recabar el pronunciamiento del MSP en lo pertinente y de acuerdo con lo dispuesto.



Prof. Robert Silva García
Presidente
ANEP - CODICEN



Dr. Juan José Villanueva Bidegain
Secretario General
ANEP - CODICEN