



Servicio de Salud y Riesgos Laborales  
de Centros Educativos

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de Educación y Empleo

Dirección General de Personal Docente

---

Edificio III Milenio - Modulo 5, 3ª planta  
Avda. Valhondo, s/n  
06800 Mérida (Badajoz)  
Tel: 924 00 79 30  
Fax: 924 30 33 41

# ACTUALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES

## PERSONAL DE COCINA



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y EMPLEO

Septiembre de 2021

Durante el desempeño de las funciones asociadas a su categoría profesional, a consecuencia de la pandemia, aparecieron nuevos riesgos que hicieron necesario la elaboración de un Protocolo Preventivo específico y la actualización de la Evaluación de Riesgos en 2020. Debido a los nuevos conocimientos científicos acerca de la COVID-19 y sus formas de transmisión, el SSLCE ha procedido a actualizar de nuevo el Protocolo y en consecuencia, se hace necesaria la **actualización de la Evaluación de Riesgos del Personal de Cocina del centro.**

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.*

## 1. EVALUACIÓN DE RIESGOS

### ■ RIESGO Nº 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 96ª 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 de que para la **preparación de soluciones desinfectantes a base de lejía o alcohol**, deben seguir las indicaciones del [Anexo XIV del Protocolo Preventivo para Centros Educativos dependientes de la Consejería de Educación y Empleo](#); además, durante su preparación, deberán llevar los Equipos de Protección Individual especificados en dicho protocolo:
  - **guantes de protección** contra productos químicos (EN ISO 374-1)
  - **gafas de montura universal** (UNE EN 166).
- 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 Nº 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 la inhalación de bioaerosoles que transportan virus infecciosos, emitidos por otras personas, infectadas, al hablar, exhalar, toser o estornudar.
- Trabajo presencial de personas especialmente sensibles para el COVID-19, de acuerdo con 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 propagación aérea y contaminación de superficies por parte de personas asintomáticas en el centro.
- Vaciado de cubos de basura y papeleras, que pueden contener residuos catalogados como peligrosos (pañuelos de papel, guantes, mascarillas, 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**; deberán informar a las autoridades sanitarias llamando al 112 y seguir sus indicaciones. **Si los síntomas se presentan durante la estancia en el centro**, deben desplazarse a su domicilio a la mayor brevedad posible y de forma segura (manteniendo distancia y medidas de prevención frente a COVID-19) y ponerse en contacto con su servicio asistencial. Ambos tipos de incidencias deben ponerse también en conocimiento de 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 en los aseos.
- 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](#).
- Durante la permanencia en el centro, se deberá mantener la **máxima distancia interpersonal de seguridad posible**.

- Todas las trabajadoras y trabajadores usarán  **mascarilla tipo quirúrgico**  (que cumplan la norma UNE-EN 14683) o  **higiénico**  (UNE 0064-1 ó UNE 0065) 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 de acuerdo con el tiempo máximo de utilización de las mismas previsto por el fabricante.
- Además de la mencionada mascarilla, durante la  **aplicación**  de los productos de limpieza, el personal deberá llevar los siguientes equipos de protección:
  - **mascarilla autofiltrante FFP2 sin válvula de exhalación**  (EN 149) en vez de mascarilla higiénica, en tareas de desinfección necesarias tras la detección de casos positivos.
  - **guantes de nitrilo**  de uno o varios usos o similares (impermeables, 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.
  - A continuación, se realizará una revisión visual de los guantes para detectar posibles desperfectos que puedan comprometer su eficacia. En el caso de detectar algún defecto, se desechará ese par y se utilizará uno nuevo.
  - Una vez finalizadas las tareas de limpieza y/o desinfección del centro se realizará un primer lavado de manos con los guantes puestos. Posteriormente, se procederá a su retirada siguiendo las pautas indicadas en el [“Procedimiento de retirada de guantes y mascarilla”](#).
  - Por último, se procederá a su desinfección usando una de las soluciones desinfectantes a base de lejía o alcohol. En cualquier caso, los guantes de protección deberán limpiarse, almacenarse y mantenerse siguiendo las instrucciones del fabricante.
- En cuanto al  **proceso de limpieza de la cocina** , informar a los trabajadores y trabajadoras de que:
  - 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.
  - Durante todo el proceso se mantendrán las ventanas abiertas.
  - La aplicación de las [soluciones desinfectantes](#) se hará con un paño 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).
  - 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 60º-90º 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 papelera provista de bolsa y tapa, preferentemente accionada por pedal.
- Al retirar las bolsas de basura de las papeleras o cubos de basura, se cerrarán y se eliminarán dentro de otra bolsa cerrada con un nudo, de forma hermética. 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 manera general, se realizará higiene de manos a la entrada al centro, tras cambio de entorno, cuando se comparta algún objeto y antes de abandonar las instalaciones.
  - ✓ Se evitarán los saludos que impliquen contacto físico y se respetarán las normas de etiqueta respiratoria al toser o estornudar.
  - ✓ Durante la estancia en cualquiera de las dependencias del centro, se deberán seguir escrupulosamente las medidas presentes en el [Protocolo Preventivo para Centros Educativos dependientes de la Consejería de Educación y Empleo](#), referentes a ventilación de estos espacios.
  - ✓ Siempre que sea posible, evitar compartir menaje y utensilios de trabajo. Si lo anterior no es posible, se aumentará la higiene de manos.
  - ✓ 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.
  - ✓ 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 90º, 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 archivarse junto con esta, en el Manual de Riesgos Laborales.