

## Requisitos generales sobre limpieza y desinfección de instalaciones y del material

- Ventilar las instalaciones interiores 3 veces al día un mínimo de 10 minutos por ventilación. Estas ventilaciones deberán efectuarse evitando la presencia de separaciones u obstáculos que la dificulten o eviten.
- La limpieza y la posterior desinfección de espacios se realizará con una periodicidad diaria.
- Se garantizará la desinfección de aquellas superficies de uso más común como los pomos de las puertas, las barandillas de las escaleras, bandejas de comida, fuentes de agua, etc.
- Las tablas de las aulas y del comedor se limpiarán y desinfectarán después de las actividades y de las comidas, respectivamente.
- Se tratará de que en el desarrollo de las actividades no se comparta material o equipamiento. En el caso de que esto fuera necesario, el material empleado en las diferentes actividades no podrá ser compartido entre diferentes participantes si no se hace una desinfección después de su uso.
- Se recomienda desinfectar el material antes y después de su uso.
- Cada aula o espacio de desarrollo de las actividades contará con un bote de gel hidroalcohólico y toallas de papel desechables, junto con una papelera de pedal o sin tapa.
- En cuanto a las piscinas u otras instalaciones acuáticas se estará a lo que disponga la normativa vigente en la materia. Se deberá realizar la desinfección diaria del material acuático, así como del mobiliario relacionado (sillas de exterior, tumbonas, etc.), ya sea por parte del equipo de monitores o por parte de los encargados de la instalación. No se podrán utilizar en ningún caso los secamanos de aire que pueda haber en las instalaciones.

### Higienización de la cocina:

- Las cocinas y sus instalaciones anexas deberán seguir su APPCC implantado.
- EPI compuesto de guantes de Nitrilo sin polvo y mascarillas.

### Normativa personal de cocina:

- Como norma común, se seguirán las recomendaciones de buenas prácticas del Ministerio de Sanidad a la hora de evitar contagios entre los participantes. o Se usará ropa exclusiva para el trabajo.
- El trabajador se vestirá en las instalaciones de trabajo.
- La ropa de trabajo se lavará y cambiará diariamente, o cada 2 días máximo, para garantizar su higiene.
- Se recomiendan los colores claros para detectar más fácilmente su grado de limpieza.
- Se evitará pisar la calle u otras estancias con el calzado que use en cocina.
- El pelo debe estar siempre recogido y cubierto por un gorro, pañuelo, redecilla o similar.
- Evitar el uso de anillos, collares, pendientes o similar.

### **Normativa servicio de comida:**

- Se evitará el autoservicio y se ofrecerá un menú cerrado adaptado a las alergias, intolerancias y dietas especiales de cada participante.
- Los platos o bandejas serán servidas por el personal de cocina con la ayuda de monitores cumpliendo con las medidas de protección indicadas.

### **Materiales y productos de limpieza recomendados:**

- Guantes de latex o nitrilo.
- Mascarillas según puestos y normativa.
- Lejía:
  - Lejía comercial de 50g/L: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
  - Lejía comercial de 40g/L: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua.
  - En superficies que no se debe utilizar lejía; se utilizará etanol al 70%.
- Resto de productos de limpieza, según la Lista de Virucidad del Ministerio de Sanidad.
- Jabón.
- Papeleras de pedal y bolsas de basura.
- Dispensador de jabón automático.
- Dispensador de papel.

### **Protocolo de actuación en la limpieza:**

- Se llevará una hoja de registro de actuaciones en los diferentes espacios del campamento registrando la hora, fecha y responsable de la actuación.
- Utilizar productos de limpieza recomendados por las autoridades sanitarias y de acuerdo a las fichas de seguridad, respetando su dosificación.
- Limpiar con papel desechable (en vez de con trapos o bayetas).
- Hacer una aplicación directa (a chorro sobre la superficie o en el papel) en vez de pulverizar (para no levantar partículas).
- Tras realizar la limpieza se deberá realizar higiene de manos, cambio de ropa y desecho de guantes y mascarillas en contenedor destinado exclusivamente a ello.
- Hoja de registro donde se indicarán las deficiencias o falta de material para su inmediata reposición.