



Cooperativa Solidarietà e Lavoro  
Soc. Coop. a r.l.

## **Scuola FRATELLI BANDIERA**

### **Piazza Ruggiero di Sicilia, 2- Roma**

**Allegato integrativo al Piano di sicurezza alimentare HACCP inerente le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 durante l'attività lavorativa presso il sito produttivo con cucina e distribuzione in loco.**

- Elaborato dai Tecnici Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare aziendale in ottemperanza a:

- DPCM del 21/04/2020.
- DPCM del 12/05/2020
- DPCM del 07/08/2020
- DPCM DEL 07/09/2020 e s.m.i.
- Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute e s.m.i.
- Circolare n. 17644 del 22 maggio 2020 del Ministero della Salute e s.m.i.
- Protocollo Sicurezza aziendale del 19/03/2020

**DATA PRIMA EMISSIONE DOCUMENTO: 08/09/2020.**

**DATA ULTIMA REVISIONE DOCUMENTO:**

### **INDICE**

<b>1. INTRODUZIONE.....</b>	<b>3</b>
<b>2. MISURE GENERALI DI SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI CONFRONTI DEL NUOVO CORONAVIRUS.....</b>	<b>4</b>
<b>3. MISURE DA APPLICARE ALL'INTERNO DEI LOCALI AZIENDALI PER IL PERSONALE DELL'AZIENDA.....</b>	<b>5</b>
<b>4. CONTROLLI ALL'INGRESSO DI PERSONE ESTERNE.....</b>	<b>7</b>
<b>5. FLUSSO PRODUTTIVO.....</b>	<b>8</b>



## 1 1. INTRODUZIONE

Il mondo sta affrontando una minaccia senza precedenti da parte di Pandemia di COVID-19 causata dal virus SARS-CoV-2 (indicato come virus COVID-19).

Il presente documento intende fornire tutte le misure preventive da adottare per mantenere l'ambiente in cui opera il personale aziendale sano e sicuro.

Mantenere la sicurezza alimentare del cibo lungo tutta la catena alimentare è una funzione essenziale a cui tutte le parti interessate devono contribuire.

L'azienda adotta già un Sistema di sicurezza alimentare HACCP, in conformità a quanto richiesto dal **Regolamento CE 852/2004** - "sull'igiene dei prodotti alimentari", integrato con i requisiti della norma volontaria **ISO 22000:2018**, per prevenire la contaminazione degli alimenti e garantire al consumatore finale alimenti salubri.

Tale sistema include le buone pratiche igienico- lavorative, la pulizia e l'igiene ambientale, il controllo dei fornitori, il controllo delle derrate in fase di stoccaggio, la distribuzione e il trasporto e/ la distribuzione dei pasti finiti, l'igiene del personale e la sua idoneità al lavoro, il rispetto di tutte le condizioni e attività di base, preliminari, necessarie per mantenere / garantire l'ambiente sotto l'aspetto igienico e lavorativo.

***Tuttavia ora c'è un requisito urgente per l'industria assicurare: il rispetto delle misure a tutela dei lavoratori del settore alimentare di contrarre COVID-19, per prevenire l'esposizione a o trasmissione del virus e per rafforzare l'igiene alimentare e pratiche igieniche.***

Lo scopo del presente documento è di evidenziare le misure aggiuntive affinché l'integrità della catena alimentare sia mantenuta e che ci siano forniture alimentari adeguate e sicure al fine di garantire la fornitura di alimenti salubri a tutela del consumatore finale.

### ***Potenziale trasmissione di COVID-19 tramite alimenti***

È altamente improbabile che le persone possano contrarre COVID-19 da alimenti o imballaggi alimentari. Il COVID-19 è una malattia respiratoria e il percorso di trasmissione principale è attraverso la persona a contatto con la persona e attraverso il contatto diretto con le vie respiratorie goccioline generate quando una persona infetta tossisce o starnutisce. Finora non ci sono prove di virus che causano tramite la respirazione malattie trasmesse attraverso alimenti o imballaggi alimentari. I coronavirus non possono moltiplicarsi nel cibo; hanno bisogno di un animale o host umano da moltiplicare: ***il virus COVID-19 viene trasmesso durante stretto contatto attraverso goccioline respiratorie (formate su tosse o starnuti) che possono raggiungere il naso, bocca o occhi di un'altra persona***; in alternativa, le goccioline respiratorie, troppo pesanti per essere trasportate dall'aria, atterrano su oggetti e superfici che circondano la persona infetta. È possibile che qualcuno possa essere infettato toccando la superficie, oggetto o mano contaminati di un infetto e quindi, a sua volta, toccare la propria bocca, il naso o gli occhi (può accadere, ad esempio, quando si toccano le manopole o quando si stringe la mano e poi ci si tocca il viso. Ricerche recenti, **effettuate in laboratorio** (in condizioni di umidità relativa controllata e temperatura adeguata), hanno valutato la sopravvivenza del COVID-19 virus su diverse superfici e riferiscono che il virus può rimanere valido

fino a 72 ore su plastica e acciaio inossidabile, fino a quattro ore su rame e fino a 24 ore su cartone; tali risultati dovrebbe essere interpretati con cautela nell'ambiente della vita reale.

Ad ogni modo è indispensabile per l'industria alimentare rafforzare le misure igieniche e aggiornare la formazione sui principi di igiene degli alimenti per eliminare o ridurre il rischio che il cibo possa contaminarsi venendo a contatto con superfici e materiali da imballaggio alimentare, a loro volta contaminato dal virus dai lavoratori del settore alimentare.

Pertanto è necessario attuare un rigoroso protocollo di igiene che prevede l'utilizzo di dispositivi di protezione individuale (DPI), misure di igiene e risanamento ambientale, lavaggi frequenti delle mani e dei servizi igienico-sanitari, etc. Queste misure proteggeranno il personale dalla diffusione di COVID-19 tra i lavoratori, mantenendo una forza lavoro sana, e escludendo i gestori di alimenti infetti e i loro contatti immediati dal posto di lavoro. Sebbene sia stato il materiale genetico COVID-19 (RNA) isolato da campioni di feci di pazienti infetti, non ci sono segnalazioni o qualsiasi prova di trasmissione fecale-orale. Lavarsi le mani dopo aver usato il bagno è sempre essenziale pratica soprattutto quando si lavora con il cibo.

## **2. MISURE GENERALI DI SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI CONFRONTI DEL NUOVO CORONAVIRUS**

Nella presente sezione vengono riprese le principali linee guida indicate dal Ministero della Salute, descritte nell'informativa per l'emergenza COVID19, redatta dal Comitato Aziendale Sicurezza e divulgata a ciascun lavoratore aziendale. Tale informativa ha la finalità di sensibilizzare tutti gli operatori della società al rispetto ed alla puntuale osservanza delle misure e raccomandazioni disposte dalle autorità sanitarie richiamate e previste dal Protocollo Sicurezza aziendale.

Pertanto, tutto il personale aziendale che presta servizio presso la presente struttura, nel recarsi a lavoro, dovrà attenersi al rispetto di quanto segue:

- obbligo di dichiarare tempestivamente alle autorità sanitarie di eventuali contatti con soggetti affetti da Covid-19 o casi sospetti e appartenenti al proprio nucleo familiare o di soggetti con cui ha avuto rapporti stretti e risultati positive al virus nei 14 giorni precedenti o dei casi in generale che impongono di informare il medico di famiglia e/o di rimanere nel proprio domicilio;
- obbligo di rimanere a casa qualora la temperatura corporea dovesse risultare maggiore o uguale di 37,5°C e di contattare il medico curante;
- Evitare assembramenti e mantenere 1 mt di distanza dalle altre persone;
- Accedere all'impianto negli orari concordati, stabiliti al fine di evitare eccessivo affollamento all'ingresso e agli spazi comuni;
- Indossare i DPI previsti in base alla propria mansione e ai rischi presenti all'interno dell'ambiente di lavoro;

- Lavarsi le mani prima e dopo l'utilizzo dei servizi igienici, gettare la carta utilizzata per asciugare le mani nel contenitore dei rifiuti.
- Rispettare le indicazioni ricevute anche mediante la cartellonistica predisposta, come l'indicazione di mettere la mascherina per le attività di lavoro che dovessero svolgersi a meno di 1 metro di distanza da altre persone.



A seguito dell'analisi delle diverse fasi del processo produttivo svolto presso l'impianto, si riportano le procedure operative per la prevenzione Covid-19 che integrano le ordinarie procedure già previste ed implementate in ottemperanza al Reg. CE 852/04, descritte nel Piano di Sicurezza Alimentare HACCP del sito produttivo.

### 3. MISURE DA APPLICARE ALL'INTERNO DEI LOCALI AZIENDALI PER IL PERSONALE DELL'AZIENDA

In riferimento alle indicazioni emanate dalle Autorità competenti, l'Azienda ha predisposto e trasmesso un protocollo specifico cui tutto il proprio personale deve attenersi.

Con particolare riferimento alle disposizioni diffuse, si ricorda e suggerisce di:

- mantenere una **distanza interpersonale di almeno un metro**;

- se possibile, **distanziare adeguatamente le postazioni di lavoro degli operatori** per ridurre al minimo gli eventuali contatti lungo la linea di produzione; se non fosse possibile, **dotare il personale di idonei DPI, guanti, mascherine**;
- dove possibile, ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti nello stabilimento, eventualmente anche **modificando la turnazione**, anche per l'accesso alle aree ristoro comuni;
- cercare di **evitare i contatti interpersonali ravvicinati**, anche negli spogliatoi o nei locali di ristoro, tra gli addetti dei diversi reparti;

***Il responsabile aziendale verifica le dimensioni dello spogliatoio a disposizione del personale, per stabilire, in base agli spazi disponibili, il massimo numero di addetti che possono essere presenti contemporaneamente nel locale nel rispetto della distanza interpersonale che deve essere non inferiore a 1 mt.***

- **evitare situazioni di affollamento di ogni genere** negli ambienti di lavoro, sia con riguardo a personale dipendente che al personale esterno, **anche durante le pause**;
- **utilizzare stoviglie e posateria monouso** nelle mense o **garantire efficace sistema di sanificazione delle stesse con lavastoviglie se in materiale lavabile**, privilegiando anche la distribuzione del cibo da parte dell'operatore addetto al servizio;
- **identificare una persona preposta** a fornire ogni opportuno **chiarimento in merito ai contenuti** diffusi. Per **informazioni di carattere scientifico-sanitario** è opportuna la **collaborazione di un medico competente**;
- **mettere a disposizione dispenser di soluzioni idroalcoliche** nei punti di accesso/uscita/passaggio (es. ingresso refettori) o in situazioni ove siano carenti servizi igienici per il lavaggio / disinfezione mani.

Ricordiamo che **il Garante per la protezione dei dati personali ha chiarito** che i datori di lavoro **devono astenersi dal raccogliere**, a priori e in modo sistematico e generalizzato, anche attraverso specifiche richieste al singolo lavoratore o indagini non consentite, **informazioni sulla presenza di eventuali sintomi influenzali del lavoratore e dei suoi contatti più stretti** o comunque rientranti nella sfera extra lavorativa. Tuttavia, il Garante ha ricordato che **resta fermo l'obbligo del lavoratore di segnalare al datore di lavoro qualsiasi situazione di pericolo per la salute** e la sicurezza sui luoghi di lavoro.

#### **ATTIVITA' E MISURE ADOTTATE PRESSO LA CUCINA ED IL REFETTORIO**

- Ad integrazione degli attuali DPI previsti ed utilizzati presso la cucina, viene consegnata ogni giorno a tutto il personale in forza presso la struttura, specifica mascherina da utilizzarsi in modo continuativo durante l'intero turno lavorativo (rispettando le indicazioni dell'informativa sopra richiamata), che sostituisce quella attuale monouso in carta.
- Il personale aziendale che accede presso il sito viene sottoposto, all'ingresso a controllo della temperatura da parte:
  - del personale incaricato del committente (se presente);
  - del Preposto di Impianto o delegato (vedi deleghe fatte agli incaricati), che **NON** viene registrata in caso negativo (inferiore a 37,5°C); in caso di rilevazione di positività della

persona, viene applicato quanto previsto nel Protocollo aziendale di riferimento (che prevede l'isolamento, ovvero l'allontanamento immediato dal luogo di lavoro, e la segnalazione alle Autorità competenti, secondo le modalità previste).

- Installazione, ove necessario, di dosatori con gel sanificante in alcuni punti strategici della struttura:
  - all'ingresso del personale nel centro;
  - presso la zona di ingresso degli utenti nelle sale mensa.

#### 4. CONTROLLI ALL'INGRESSO DI PERSONE ESTERNE

Oltre al personale aziendale che opera all'interno della struttura, possono accedere presso la cucina altre figure a diverso titolo, di seguito elencate:

1. FORNITORI DI MERCI (attività continuativa quotidiana);
2. PERSONALE DITTE MANUTENZIONE (attività occasionale a chiamata);
3. PERSONALE DITTA INCARICATA INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE (attività periodica pianificata come da contratto);
4. PERSONALE DITTA LABORATORIO DI ANALISI INCARICATO PER CAMPIONAMENTI IN AUTOCONTROLLO (attività periodica);
5. AUDITOR UFFICIO QUALITA';
6. AUTORITA' DI CONTROLLO

Il protocollo dell'Azienda stabilisce che, per quanto riguarda l'accesso allo stabilimento da parte di esterni, è consigliabile:

- **limitare la discesa dai mezzi degli autisti che devono essere muniti di specifici DPI (es. mascherina);**
- **evitare il più possibile l'ingresso di visitatori, fornitori, clienti ecc. oppure stabilire fasce orarie per specifici ingressi;**
- qualora il carico/scarico richieda la discesa dal mezzo, **rispettare SEMPRE la misura di sicurezza della distanza di almeno un metro tra le persone;**
- **controllo della temperatura corporea in caso di accesso nella struttura rispettando le metodiche descritte e adottate per il personale dell'Azienda.**

**ATTIVITA' E MISURE ADOTTATE PRESSO LA CUCINA.**

Relativamente all'elenco di persone che a diverso titolo frequentano e/o possono accedere presso la struttura, si è stabilito quanto segue:

TIPO PERSONE ESTERNE	ATTIVITA' / MISURA ADOTTATA
<b>FORNITORI DI MERCI</b>	<p>Il Preposto aziendale non rileva la temperatura, in quanto vengono adottate specifiche misure atte a prevenire il rischio di un possibile contagio dovuto al mancato distanziamento / contatto con il personale della ditta.</p> <p>Le persone esterne, non accedono all'interno della cucina, ma si limitano a svolgere la propria attività nel più breve tempo possibile mantenendo il distanziamento oltre 1 metro; non vengono mai in contatto diretto con il personale aziendale.</p>
<b>PERSONALE DITTE MANUTENZIONE</b>	Tali persone accedono a diverso titolo all'interno dei locali del servizio, venendo potenzialmente a contatto con il personale di aziendale.
<b>AUDITOR UFFICIO QUALITA'</b>	Pertanto vengono attuate le misure già in essere adottate per il personale aziendale; in particolare:
<b>PERSONALE DITTA DISINFESTAZIONE E LABORATORIO DI ANALISI</b>	
<b>AUTORITA' DI CONTROLLO</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il Preposto aziendale rileva la temperatura della persona all'ingresso (che deve essere inferiore a 37,5°C) senza registrarla; se la temperatura risulta essere uguale / superiore a 37,5°C, la persona viene allontanata ed invitata a segnalare il problema alle Autorità competenti, sulla base del protocollo specifico adottato dalla società per cui lavora;</li> <li>• nel momento che la persona accede ai locali è obbligato dal Preposto ad indossare specifica mascherina di protezione e guanti monouso (dopo comunque essersi lavato le mani con il gel sanificante posto all'ingresso principale del centro), da mantenere per tutto il tempo dell'attività / intervento che deve effettuare;</li> <li>• la persona è tenuta ad osservare le disposizioni previste da aziendale in merito al distanziamento sociale, evitando comunque di venire a contatto diretto con il personale della ditta.</li> </ul>

**5. FLUSSO PRODUTTIVO**

**SPECIFICA:** *Il servizio di ristorazione svolto prevede la produzione dei pasti in loco presso la cucina interna alla struttura e la successiva distribuzione agli utenti nel refettorio e/o nelle aule didattiche.*

A seguito dell'analisi delle diverse fasi del processo produttivo svolto presso la struttura, si riportano le procedure operative per la prevenzione Covid-19 che integrano le ordinarie procedure già previste ed implementate in ottemperanza al Reg. CE 852/04, descritte nel Piano di Sicurezza Alimentare e HACCP specifico.

**FASE DI RICEVIMENTO MERCI**

Tutti i fornitori effettuano la consegna delle merci ordinate nella zona dedicata, antistante la porta di ingresso alla struttura (la zona è stata preventivamente indicata dalla Responsabile del servizio). Fino al momento in cui non saranno terminate le operazioni di scarico merci, in tale zona non accederà alcun operatore della ditta. In ogni caso, qualora necessiti la presenza del Responsabile al ricevimento delle merci (controlli, firma dei documenti commerciali etc.) lo stesso si manterrà a debita

distanza ovvero rispettando il distanziamento sociale. Solo dopo che l'autista e/o eventuale personale dedito alla consegna ha finito e si è allontanato fisicamente, il personale aziendale (indossando obbligatoriamente i guanti monouso) procede ad eliminare gli imballi secondari ed a stoccare la merce consegnata. Al termine delle operazioni di ricevimento e sistemazione merci, è obbligatorio togliere i guanti monouso, lavarsi le mani con abbondante acqua calda e sapone igienizzante (o in alternativa utilizzare il gel disinfettante).

### **FASE DI STOCCAGGIO NEL DEPOSITO A TEMPERATURA CONTROLLATA E AMBIENTE**

In merito alla fase di stoccaggio delle merci a temperatura ambiente e a temperatura controllata, si evidenzia che l'emergenza epidemiologica da Covid-19 non ha comportato variazioni e/o richiesto individuazioni di specifiche comportamentali sulle modalità di esecuzione di detta fase.

### **PREPARAZIONE E COTTURA DELLE PIETANZE**

Per quanto concerne la fase di preparazione e cottura, l'utilizzo dei guanti è consigliato esclusivamente per le lavorazioni di alimenti che non necessitano cottura (es. insalate, formaggi, affettati, etc..).

Al fine di garantire un elevato livello igienico sanitario delle mani e necessario lavarle adeguatamente e frequentemente con sapone detergente e/o soluzioni idro-alcoliche.

Il lavaggio delle mani deve essere effettuato anche se si utilizzano i guanti ad ogni cambio di lavorazioni pulite. In alternativa cambiare i guanti.

### **DISTRIBUZIONE PASTI PRESSO REFETTORIO**

L'accesso ai locali di consumo deve avvenire rispettando i turni definiti preventivamente con il cliente in base alla capienza massima del refettorio rimodulata per garantire il distanziamento di 1 metro; gli utenti che usufruiscono del servizio di mensa, al momento dell'ingresso nel refettorio devono provvedere alla sanificazione delle mani.

Il personale addetto alla somministrazione indossa la mascherina ed i guanti monouso per tutta la durata del servizio. In particolare gli operatori provvedono a sanificare le mani o alla sostituzione dei guanti, al termine delle operazioni di ritiro dei piatti sporchi e prima della distribuzione della pietanza successiva. Inoltre tutto il personale alla somministrazione dovrà indossare il camice monouso e gli operatori lo dovranno sostituire ogni volta tra un turno e l'altro.

<b>FASE/ PROCESSO</b>	<b>OTTEMPERANZA AL REQUISITO NORMATIVO RICHIESTO</b>
<b>IGIENE AMBIENTALE</b>	I tavoli devono essere sanificati utilizzando i prodotti conformi a quanto indicato nella circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute e s.m.i., prima di apparecchiare e al termine di ogni servizio.
<b>APPARECCHIATURA DEI TAVOLI</b>	Prima di apparecchiare i tavoli è indispensabile favorire il ricambio dell'aria all'interno delle aule di consumo, procedendo con un'adeguata areazione. Se presenti finestre apribili dotate di protezione è consigliabile lasciarle aperte anche durante la distribuzione.
	In fase di apparecchiatura con tovaglia monouso e posateria a perdere se previsto, vengono identificate le postazioni da occupare da parte degli utenti garantendo il distanziamento sociale previsto dalla normativa

FASE/ PROCESSO	OTTEMPERANZA AL REQUISITO NORMATIVO RICHIESTO
	vigente (distanza di sicurezza non inferiore a 1 m tra le sedute). <ul style="list-style-type: none"> <li>• stoviglie monouso in materiale compostabile;</li> <li>• stoviglie in porcellana da sanificare con lavastoviglie presente in loco (cucina) in stato perfettamente funzionante.</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: PIETANZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le differenti pietanze vengono sporzionate nei piatti e distribuite al tavolo agli utenti dal personale aziendale;</li> <li>• le differenti pietanze vengono porzionate nei piatti a loro volta chiusi con coperchio a tenuta e distribuite al tavolo agli utenti.</li> </ul> <p><b><i>Durante la distribuzione al tavolo gli operatori si assicurano di posizionare i contenitori nella postazione predefinita (mediante l'utilizzo di carrello termico e/o carrello neuro e/o tavolo di appoggio opportunamente sanificati in precedenza), garantendo la distanza minima di almeno un metro dalla postazione di consumo degli utenti.</i></b></p>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: PANE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pane confezionato monoporzione da posizionare nei cestini a cura del personale aziendale</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: FRUTTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la frutta viene posta all'interno di cestini, consegnati al personale scolastico che si occupa della distribuzione agli utenti.</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: CONDIMENTI</b>	<p><b><i>NOTA: le pietanze vengono fornite già condite non essendo possibile predisporre specifico tavolo con i condimenti a disposizione degli utenti per le personalizzazioni del caso.</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i condimenti vengono gestiti dal personale della ditta che provvede, a richiesta, a condire il piatto dell'utente</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: ACQUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vengono predisposte delle caraffe di acqua con coperchio affidate al personale scolastico che a sua volta provvede alla somministrazione al tavolo su richiesta del singolo utente.</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: GELATO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il gelato, previsto una volta a settimana nel menu estivo, deve essere servito, a ciascun bambino, poco prima dello sbarazzo per garantire il mantenimento della catena del freddo;</li> </ul>

## **DISTRIBUZIONE PASTI PRESSO L'AULA DIDATTICA**

Nell'imminenza dell'orario di inizio del servizio di distribuzione del vitto, gli utenti escono dall'aula per consentire al personale aziendale di procedere alle attività necessarie ad improntare il servizio stesso. Il successivo accesso all'aula da parte degli utenti per il consumo del pasto, prevede al momento dell'ingresso nel locale, la sanificazione delle mani mediante l'utilizzo di gel presente nella postazione antistante l'aula.

Il personale addetto alla somministrazione indossa la mascherina ed i guanti monouso per tutta la durata del servizio. In particolare gli operatori provvedono a sanificare le mani o alla sostituzione dei guanti, al termine delle operazioni di ritiro dei piatti sporchi e prima della distribuzione della pietanza successiva. Inoltre tutto il personale alla somministrazione dovrà indossare il camice monouso e gli operatori lo dovranno sostituire ogni volta tra un turno e l'altro.

FASE/ PROCESSO	OTTEMPERANZA AL REQUISITO NORMATIVO RICHIESTO
<b>IGIENE AMBIENTALE</b>	I tavoli devono essere sanificati utilizzando i prodotti conformi a quanto indicato nella circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute e s.m.i., prima di apparecchiare e al termine di ogni servizio.
<b>APPARECCHIATURA DEI TAVOLI</b>	<p data-bbox="512 371 1404 465">Viene predisposta una postazione con piani di appoggio da utilizzarsi per stoccare i generi accessori e altro materiale necessario al corretto svolgimento del servizio.</p> <p data-bbox="512 472 1404 595">Prima di apparecchiare i tavoli è indispensabile favorire il ricambio dell'aria all'interno delle aule di consumo, procedendo con un'adeguata areazione. Se presenti finestre apribili dotate di protezione è consigliabile lasciarle aperte anche durante la distribuzione.</p> <ul data-bbox="512 607 1404 640" style="list-style-type: none"> <li>• stoviglie monouso in materiale compostabile</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: PIETANZE</b>	<ul data-bbox="512 656 1404 719" style="list-style-type: none"> <li>• le differenti pietanze vengono porzionate nei piatti a loro volta chiusi con coperchio a tenuta e distribuite al tavolo agli utenti.</li> </ul> <p data-bbox="512 741 1404 891"><b><i>Durante la distribuzione al tavolo gli operatori si assicurano di posizionare i contenitori nella postazione predefinita (mediante l'utilizzo di carrello termico e/o carrello neuro e/o tavolo di appoggio opportunamente sanificati in precedenza), garantendo la distanza minima di almeno un metro dalla postazione di consumo degli utenti.</i></b></p>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: PANE</b>	<ul data-bbox="512 925 1404 987" style="list-style-type: none"> <li>• il pane confezionato monoporzione viene consegnato all'utente dal personale aziendale;</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: FRUTTA</b>	<ul data-bbox="512 1019 1404 1115" style="list-style-type: none"> <li>• ;</li> <li>• la frutta viene posta all'interno di cestini, consegnati al personale scolastico che si occupa della distribuzione agli utenti.</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: CONDIMENTI</b>	<p data-bbox="512 1131 1404 1227"><b><i>NOTA: le pietanze vengo fornite già condite non essendo possibile predisporre specifico tavolo con i condimenti a disposizione degli utenti per le personalizzazioni del caso.</i></b></p> <ul data-bbox="512 1234 1404 1285" style="list-style-type: none"> <li>• i condimenti vengono gestiti dal personale della ditta che provvede, a richiesta, a condire il piatto dell'utente;</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: ACQUA</b>	<ul data-bbox="512 1303 1404 1395" style="list-style-type: none"> <li>• vengono predisposte delle caraffe di acqua con coperchio affidate al personale scolastico che a sua volta provvede alla somministrazione al tavolo su richiesta del singolo utente.</li> </ul>
<b>FORNITURA DEL VITTO AL TAVOLO: GELATO</b>	<ul data-bbox="512 1413 1404 1503" style="list-style-type: none"> <li>• il gelato, previsto una volta a settimana nel menu estivo, deve essere servito, a ciascun bambino, poco prima dello sbarazzo per garantire il mantenimento della catena del freddo;</li> </ul>

### **SANIFICAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

La sanificazione dei locali e delle attrezzature avviene in conformità:

- DPCM del 26/04/2020.
- Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute
- Protocollo Sicurezza aziendale del 19/03/2020.

Le operazioni di sanificazione ambientale, sono rivolte a tutti i locali impiegati nel servizio di ristorazione svolto nella struttura (Cucina, refettorio, etc.) ed hanno lo scopo di preservare la potenziale contaminazione.

Gli operatori indossano obbligatoriamente guanti e mascherine, nonché ogni altro DPI già previsto dal DVR aziendale come impartito dal Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale.

Le operazioni di sanificazione delle superfici ed attrezzature di cucina e dei locali di consumo dei pasti sono svolte in modo continuativo durante l'arco della giornata ed al termine del servizio di ristorazione.

Tali operazioni di sanificazione sono effettuate su tutte le attrezzature di cucina, le superfici orizzontali e verticali delle zone afferenti che possono essere fonte di contaminazione.

Per i refettori è prevista:

- la sanificazione preliminare dei tavoli con specifico prodotto prima dell'apparecchiatura dei tavoli;
- lo sbarazzo e rimozione dei rifiuti a fine servizio;
- la sanificazione finale di tutto il locale.

Tali operazioni sono registrate nell'apposito **modulo RCQ19**.

I prodotti da utilizzare per le operazioni di sanificazione sono necessariamente a base alcolica (etanolo) con concentrazione minima del 70% od anche a base di ipoclorito di sodio in concentrazione minima del 0,1%, secondo quanto stabilito dalla Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.

A titolo non esaustivo è possibile utilizzare i seguenti prodotti:

- **DECS PURO**
- **ANTISAPRIL**
- **SUPERFARM**
- **DIDECID PLUS PRONTO USO**

La percentuale di diluizione per garantire una efficace disinfezione è la seguente:

PRODOTTO	DILUIZIONE DI CLORO DISPONIBILE 0,5%	TEMPI DI AZIONE
<b>DECS PURO</b> (ipoclorito sodio al 1,15%)	Circa 500 gr in 1 lt di acqua	minimo 5 minuti
<b>ANTISAPRIL</b> (ipoclorito al 2,7%)	Circa 200 gr in 1 lt di acqua	
<b>SUPERFARM</b> (ipoclorito al 5,4%)	Circa 85 gr in 1 lt di acqua	
<b>DETAFLOR</b> (ipoclorito al 4%)	Circa 125 gr in 1 lt. Di acqua	
<b>DIDECID PRONTO USO</b> (Sali quaternari d'ammonio)	Utilizzare tal quale	

Le modalità operative relative a tali operazioni riportate di seguito, valgono per ciascuna tipologia di superficie o attrezzatura da trattare:

- preliminarmente cospargere il prodotto sanificante e trattare le superfici al fine di rimuovere sporco grasso ed unto, risciacquando e asciugando;
- inoltre cospargere nuovamente col sanificante le stesse superfici e/o attrezzature precedentemente trattate;

- lasciare agire il prodotto secondo indicazioni di scheda tecnica (almeno 5 minuti in caso di ipoclorito di sodio);
- risciacquare nuovamente e asciugare accuratamente eventuali residui di soluzione presenti.
- registrare su apposito **modulo RCQ19** di sistema le avvenute operazioni.

#### **ATTIVITA' DI SANIFICAZIONE E MISURE ADOTTATE PRESSO LA STRUTTURA.**

Al fine di ottemperare alle indicazioni della presente sezione, si specifica quanto segue:

i prodotti sanificanti utilizzati prima dell'Emergenza COVID, indicati nel Piano di sanificazione periodico (Tabella 13 - Pulizie Periodiche) quali ad esempio il Didecid e lo Sgrassatore Igienizzante, sono stati sostituiti dai seguenti due prodotti (alternativi):

- **DECS PURO**
- **SUPER FARM** (possibile alternativa)
- **ANTISAPRIL** (possibile alternativa)

Oltre quanto previsto dal Piano di Sanificazione periodico, nel periodo dell'Emergenza COVID, è stato implementato un intervento di sanificazione giornaliera (una o più volte nella giornata e comunque a fine servizio), da registrare su specifico modulo RCQ19, dedicato a tutte le superfici di contatto cui posso accedere le mani dei differenti operatori (personale d'impianto, addetti al confezionamento, addetti al lavaggio) più volte nell'arco della giornata; la registrazione viene comunque effettuata a fine giornata lavorativa.