



Protocollo per la gestione dell'attività di ristorazione scolastica in relazione al rischio COVID-19



1

Documento ad integrazione delle procedure già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (DVR Aziendale) e alle procedure igienicosanitarie richieste dalle specifiche normative di settore di cui fanno parte integrante (Piano di autocontrollo HACCP)

Segariu 2/10/2020

Da Taty • Catering e Gastronomia di Franca Caddeu
Via Umberto I, 14 _ 09040 Segariu (VS) _ Tel. 340 8659339
e-mail: franca.caddeu@gmail.com
CF CDDFNC76P56I570N _ P.Iva 02854220924





PREMESSA

Il consumo del pasto a scuola è un momento di fondamentale importanza, sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato. È quindi fondamentale, anche in questa fase emergenziale, mantenere la possibilità del consumo del pasto a scuola, garantendo soluzioni organizzative atte a prevenire il rischio COVID-19.

La ditta “da Taty” ha predisposto modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e somministrati e al contempo garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini attraverso l'adozione del seguente protocollo di regolamentazione per la propria attività.

Obiettivo del presente protocollo è descrivere le indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate nei confronti della diffusione del COVID-19 nei plessi ove la ditta opera.

Le misure indicate in questo documento si applicano in aggiunta a quelle già predisposte in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (DVR Aziendale) e alle procedure igienicosanitarie richieste dalle specifiche normative di settore di cui fanno parte integrante (Piano di autocontrollo HACCP).

Per la stesura di questo protocollo si è inoltre fatto riferimento ai documenti *“Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2”* e *“Indicazioni tecniche per la ristorazione scolastica in relazione al rischio covid-19”* predisposti dal Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica dalla Regione Emilia-Romagna nel settembre 2020.

Questo documento è stato elaborato sulla base delle informazioni disponibili e delle disposizioni vigenti alla data del 2 ottobre 2020. Sarà soggetto a revisione in caso di aggiornamento delle suddette fonti, di evoluzione della situazione epidemiologica e sulla base delle esperienze che saranno maturate in fase di applicazione delle procedure di seguito descritte.

Potenziale trasmissione tramite alimenti

L'OMS ribadisce in più documenti che: “È altamente improbabile che le persone possano contrarre COVID-19 dagli alimenti”. La principale via di contagio avviene attraverso il **contatto da persona a persona e attraverso il contatto diretto con i “respiratory droplets”** (le goccioline respiratorie generate quando una persona infetta tossisce o starnutisce).

Due sono le circostanze evidenziate dall'OMS:

- non ci sono prove di virus che causano la trasmissione di malattie respiratorie attraverso alimenti;



- i coronavirus **non possono moltiplicarsi nel cibo**; hanno bisogno di un ospite animale o umano per moltiplicarsi.

È però importante fare presente che **le goccioline respiratorie sono troppo pesanti per essere trasportate dall'aria, per cui si posano su oggetti e superfici intorno alla persona infetta e di conseguenza sui materiali e sulle superfici**. È possibile, pertanto, che ci si possa contagiare **toccando una superficie infetta e portando poi la mano sulla propria bocca, naso o occhi**.

L'OMS parte dal presupposto che tutti coloro che operano nel settore alimentare dispongano già di sistemi (FSMS – HACCP) di gestione dei rischi per la sicurezza alimentare e di prevenzione dalla contaminazione biologica degli alimenti. E che tali sistemi già forniscano elementi sufficienti per l'implementazione di controlli chiave sull'igiene in ogni ciascuna fase di lavorazione dell'industria alimentare, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

GESTIONE LOCALI MENSA

L'accesso ai locali mensa è regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'areazione frequente dei locali.

L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, ha informato tutti i lavoratori, e chiunque entri nei locali di pertinenza, sulle disposizioni prescrittive adottate, affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, apposita comunicazione informativa.

In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, saranno affiancate alle consuete pratiche previste nel piano di autocontrollo le seguenti disposizioni:

- ✓ Sono stati individuati percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- ✓ L'ingresso e l'uscita dei bambini dal locale avviene garantendo il distanziamento sociale, il personale scolastico sarà adeguatamente informato attraverso le informazioni poste all'ingresso e nella sala sulle misure adottate dall'impresa per il rispetto delle stesse;
- ✓ Particolare attenzione sarà prestata al mantenimento di un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria.
- ✓ Se presenti sarà eliminata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;





- ✓ La ditta garantirà la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- ✓ la somministrazione sarà diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni direttamente nei banchi in classe, il pasto sarà fornito su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- ✓ Le addette alla somministrazione si sposteranno nella sala in modo che il passaggio tra i banchi sia limitato allo stretto necessario e possa avvenire nel rispetto del distanziamento considerando gli spazi e i percorsi verso la cucina.
- ✓ i condimenti, pane, frutta, acqua saranno distribuiti in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- ✓ sarà costantemente verificato da parte degli addetti che si eviti condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri o cibo da parte dei bambini;
- ✓ nel caso in cui l'aula didattica, sarà utilizzata per la somministrazione dei pasti, questa sarà opportunamente areata e pulita al termine del pasto e le operazioni di pulizia dei banchi saranno svolte non in presenza dei bambini.

PULIZIA E DISINFEZIONE

Anche in assenza di casi di COVID-19, un'attenzione speciale viene data alla pulizia come misura generale di prevenzione. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

La Ditta “**Da Taty**” assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nel piano di autocontrollo prevede:

- ✓ pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- ✓ pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.

Il programma è esplicitato in un' apposito allegato al piano di autocontrollo che prevede:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc.



(concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;

- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;

GESTIONE CUCINA

Modalità di accesso alla sede di lavoro

- L'operatore a cui verrà concesso di accedere all'interno delle strutture sarà dotato di mascherine per la protezione delle vie respiratorie. Tali DPI saranno utilizzati per tutta la durata della permanenza all'interno della struttura laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale;
- All'ingresso l'azienda ha messo a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;
- Se il personale ha avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS non potrà fare accesso presso la struttura;
- Il personale è obbligato a restare a casa con febbre oltre 37.5. In presenza di febbre (oltre i 37.5) o altri sintomi influenzali e a chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria e dovrà informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- Lo spazio di lavoro nel laboratorio cucina è stato organizzato in modo da garantire una distanza di almeno un metro;
- Per le pause brevi dal lavoro il personale manterrà il distanziamento sociale e il lavaggio delle mani prima della pausa e dopo la ripresa del lavoro.

5

Modalità d'accesso dei fornitori esterni

L'accesso di personale esterno è ridotto ai soli fornitori di materie prime essenziali. Il fornitore dovrà:

- attenersi alla distanza di almeno 1 m, indossare la mascherina e assicurare l'igienizzazione delle mani prima di consegnare merci o documenti al personale;
- L'addetto dovrà trattenersi solo per il tempo di consegna e ritiro merci.

Areazione degli ambienti di lavoro

Un buon ricambio dell'aria sarà garantito in tutti gli ambienti.

- Durante il ricambio naturale dell'aria è opportuno evitare la creazione di condizioni di disagio (correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo) per il personale e i clienti nell'ambiente di lavoro.
- Gli impianti di riscaldamento/raffrescamento (pompe di calore), saranno tenuti spenti per evitare il possibile ricircolo del virus SARS-CoV-2 in aria.



- Nei locali senza finestre (es. spogliatoi, bagni), i ventilatori sono mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone per ridurre le concentrazioni di inquinanti nell'aria.

PRECAUZIONI IGIENICHE DEL PERSONALE

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori applicheranno le misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani.

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e come riportato nel manuale di autocontrollo, per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori si laveranno le mani per almeno 20 secondi con acqua e sapone liquido e le asciugheranno con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato,
- dopo aver toccato il denaro.

6

Utilizzo di guanti

Gli operatori utilizzeranno guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani.

I guanti saranno cambiati frequentemente e a ogni cambio l'operatore si laverà le mani. In particolare, i guanti saranno cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. Gli operatori dovranno evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.



Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS- CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti.

L'uso delle mascherine sarà mantenuto in tutti gli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Saranno altresì utilizzati in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione dei droplets respiratori, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla manipolazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

Per un corretto utilizzo della mascherina l'operatore dovrà:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani;
- gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori dedicati.
- Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7

FORMAZIONE

Tutto il personale è stato adeguatamente formato sulle misure adottate nella struttura, periodicamente, inoltre, si programma un "**breefing**" tra il personale, il datore di lavoro, al fine di verificare la corretta applicazione delle misure protettive, il riconoscimento di eventuali sintomi sospetti e altre procedure interne contro il Covid-19.

RIFERIMENTI

- Covid 19 and Food Safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation.
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.
- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.



- Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2
- Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS Cov-2.
- Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID- 19. Ministero dell'Istruzione.

