

Spett.le
Comune di Matera
Ufficio Servizio Scolastico e Sport

Prot n. 2020
Bari, 27/10/2020

Oggetto: Servizio di Refezione Scolastica – Emergenza Covid-19 - Protocollo relativo alle operazioni di igienizzazione e somministrazione dei pasti mediante scodellamento.

L'emergenza COVID -19 ha messo in evidenza la necessità e l'obbligo che tutte le attività espletate all'interno di una Scuola (dalla didattica alla mensa) vengano realizzate attraverso l'attuazione di Procedure che tengano conto della normativa vigente emanata dai Ministeri interessati (Istruzione e Salute) oltre che delle Linee Guida emanate dall'ISS e dal CTS ed il "Protocollo di Regolamentazione per la ristorazione scolastica in relazione al rischio COVID-19" emanato dal Dipartimento Politiche della Persona della Regione Basilicata.

In applicazione di tali norme la Ladisa ha elaborato e redatto idonea **Procedura** (cod. n. Pr- 28-2) "Misure di Gestione Emergenza Coronavirus COVID-19 Gestione Servizio Scolastico" che si allega (all.1).

Per il servizio di refezione scolastica per il Comune di Matera la Procedura Pr -28-2 sarà integrata dalle seguenti attività operative :

a) Distribuzione delle posate singole compostabili

Saranno messe a disposizione dell'utente, sulla tovaglietta nel momento dell'allestimento del tavolo, dopo la disinfezione, ed a richiesta nel caso fosse necessario sostituirle.

b) Somministrazione dell'acqua

Il personale addetto alla somministrazione, verserà l'acqua nel bicchiere senza contatto con lo stesso bicchiere oppure nella borraccia personale dell'utente.

c) Somministrazione dei singoli piatti componenti il pasto

Ogni singolo piatto, scodellato e porzionato dall'operatrice, a distanza superiore al metro dal singolo utente, collocato su di un vassoio di distribuzione viene consegnato alla collega che lo pone direttamente sul tavolo, già disinfettato e coperto da apposita tovaglietta, dell'utente.

d) Somministrazione della frutta

La frutta non può essere tagliata o sbucciata per la somministrazione (mela, pera, kiwi, arancia), pertanto al posto della distribuzione di tali prodotti sarà possibile ed opportuno sostituirli con “succhi di frutta bio, mousse di frutta bio e crostatine alla frutta bio.

e) Sbarazzo di ogni singolo piatto

Dopo la consumazione di ogni piatto l'operatrice provvede a portar via da ogni tavolo il piatto e riporlo nell'apposito contenitore di rifiuti compostabili. Eseguita tale operazione, si cambia i guanti, sanifica le mani e provvede alla successiva somministrazione.

LADISA Srl  QUALITY ABOVE ALL	PROCEDURA		Codice procedura: Pr-28.2	
	MISURE DI GESTIONE EMERGENZA CORONAVIRUS COVID 19 GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO		Data emissione: 04/09/2020	Numero pagina: 1 di 3
N° Edizione 00			N° Revisione 00	
SISTEMA GESTIONE INTEGRATO				

Nome/Ente

Firma

Redatto da:

**Addetto Tecnico SGI
 Sentito il Medico Competente
 RSPP**

Dott. Giuseppe Giustino
 Dott. Ssa S. Ilaria Tatò
 Dott. Nicola D'Elia

Approvato da:

D. G. – Consigliere Delegato

Emanuele MASTROPASQUA

NUMERO COPIA:

COPIA CONTROLLATA: SI

LIVELLO DI PROTEZIONE: USO INTERNO

Rev.	Descrizione modifica rispetto a revisione precedente
00	Prima emissione

 LADISA Srl SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	PROCEDURA	Codice procedura: Pr-28.2	
	MISURE DI GESTIONE EMERGENZA CORONAVIRUS COVID 19 GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO	Data emissione: 04/09/2020	Numero pagina: 2 di 3
		N° Edizione 00	N° Revisione 00

1.SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Preso visione delle misure di emergenza adottate per la gestione dell'epidemia di COVID-19, la presente nota intende fornire chiarimenti circa i comportamenti da tenersi da parte degli interessati dal servizio di refezione scolastica (operatori e utenti) e le misure di prevenzione da adottare.

2. FORMAZIONE ED INFORMAZIONE

Affiggere cartelli informativi delle misure di prevenzione ed opportune infografiche integrative.

3. ACCESSO

Prima dell'accesso alla mensa, l'utente potrà essere sottoposto a misura della temperatura corporea. In alternativa, qualora non fosse possibile la rilevazione, si potrà rilasciare un'autodichiarazione circa l'assenza di sintomi febbrili. In caso di rilevazione a monte da parte del committente o responsabile della struttura, saranno questi ultimi a garantire per l'idoneità dell'utenza ai locali di servizio.

4. DISPOSIZIONE DEI POSTI A SEDERE E ORGANIZZAZIONE DEI FLUSSI

Nelle misure organizzative il principio del distanziamento fisico rappresenta un aspetto di prioritaria importanza, pertanto gli spazi comuni dedicati al consumo del pasto (refettori, aule o altri locali individuati dalla singola autorità scolastica) potranno essere previsti dei percorsi che garantiscano il distanziamento, anche attraverso l'utilizzo di apposita segnaletica. I layout degli ambienti e delle postazioni dedicate al consumo del pasto, allo stesso modo, sono organizzate al fine di garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro. In caso di posti adiacenti si provvederà ad occupare posti alternati, lasciando un posto libero. Ciascun tavolo non potrà ospitare più persone di quelle massime consentite da tale disposizione. La necessità di distanziamento all'interno del refettorio può rendere insufficienti gli spazi a disposizione, pertanto potranno essere previsti più turni in fasce orarie differenziate o la somministrazione dei pasti all'interno delle aule.

5. AERAZIONE

Facendo riferimento alle indicazioni contenute nel "Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle Regole di Sicurezza per il Contenimento della Diffusione di Covid 19 – Nota MIUR del 06/08/2020, nei locali adibiti al consumo del pasto, nonché nei locali di servizio, deve essere garantita l'aerazione ad intervalli regolari per favorire il ricircolo dell'aria, necessariamente dotati degli opportuni dispositivi antinsetto.

6. MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

Igiene delle mani

La corretta applicazione di misure preventive, quali l'igiene delle mani dopo contatti con superfici potenzialmente contaminate, può ridurre il rischio di infezione. Si raccomanda pertanto di lavarsi accuratamente le mani con detergente per 60 secondi e/o con disinfettante a base di ipoclorito di sodio allo 0.1 -0.5 % oppure a base alcolica al 70% o equivalente, per circa 30 secondi. Le strutture saranno dotate di presidi per il lavaggio delle mani.

Pulizia degli ambienti non sanitari

Gli ambienti adibiti al consumo del pasto devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua, detersivi e disinfettanti previsti da piano di autocontrollo, e di successiva decontaminazione prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si impiega disinfettante a base di cloro "DAST CLOR 488" con concentrazione

LADISA Srl  QUALITY ABOVE ALL	PROCEDURA		Codice procedura: Pr-28.2	
	MISURE DI GESTIONE EMERGENZA CORONAVIRUS COVID 19 GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO		Data emissione: 04/09/2020	Numero pagina: 3 di 3
SISTEMA GESTIONE INTEGRATO			N° Edizione 00	N° Revisione 00

al 5%, dopo l'espletamento delle normali operazioni di sanificazione. Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, tavoli, servizi igienici e sanitari. IL-28.2-01.

8. CONTINGENTAZIONE DEL PERSONALE

In un panorama di emergenza fortemente mutabile, la Ladisa srl ha predisposto misure organizzative mirate per garantire la continuità del servizio, non precludendo la salute e la sicurezza sul posto di lavoro dei lavoratori o.

Il personale è stato organizzato e ripartiti per mansione e/o ruolo funzionale. Tale organizzazione garantisce che in caso di eventuale quarantena cautelare di un membro o dell'intero staff, il servizio è proseguibile da personale dipendente di riserva, complementare ed equivalente che sostituisce appieno la funzione della precedente.

Qualora sussistano casi di natura urgente, il servizio è temporaneamente sospeso. Il personale viene allontanato dalla struttura e si predispone una sanificazione e decontaminazione approfondita dei locali interessati. Tutto il materiale sospetto di contaminazione viene allontanato e, a seguito di sanificazione e previa verifica di sussistenza dei requisiti igienico-sanitari, il personale dipendente di riserva è nel breve tempo operativo. In alternativa a questa misura potranno essere previste misure di impiego di locali ausiliari o ricorrere a forme concordate di proseguimento del servizio.

9. PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

Per le attività aperte al pubblico, il personale addetto al servizio deve indossare i DPI normalmente previsti da piano di autocontrollo in osservanza delle normali prassi igieniche ed in aggiunta seguire le procedure aziendali in materia di Covid-19. L'utilizzo dei DPI quali indumenti di lavoro ad uso dedicato, corredati di mascherina, è obbligatoria durante tutto l'orario di servizio.

10. CONFERIMENTO DEI RIFIUTI

Devono essere disponibili bidoni porta rifiuti per il conferimento di rifiuti urbani indifferenziati a cui assimilare lo smaltimento dei DPI. Per zone rosse a rischio con presenza di focolai e casi confermati di coronavirus, i DPI da smaltire devono essere trattati ed eliminati come materiale infetto categoria B (UN3291).

11. TIPO DI SERVIZIO

In base alle disposizioni vigenti emanate dalle Regioni e integrate dai provvedimenti in capo alla singola Istituzione scolastica, si rimanda agli allegati per la descrizione dello specifico tipo di servizio svolto. Allegato A – Pr-28.2.

	Istruzione Operativa Decontaminazione refezione scolastica	Codice procedura IL-28.2-01
	Procedura di riferimento MISURE DI GESTIONE EMERGENZA CORONAVIRUS COVID 19	Numero pagina: 1 di 1
SISTEMA GESTIONE INTEGRATO		N° Revisione: 1

1. Decontaminazione degli ambienti

Per la decontaminazione degli ambienti dei refettori e di consumo del pasto, a seguito delle normali pulizie previste da piano di autocontrollo, si utilizzano prodotti disinfettanti a base di cloro "DAST CLOR 488" con concentrazione al 5% o a base di alcol almeno al 70%. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici maggiormente soggette a contatto da parte dell'utenza, ad esempio, muri, finestre, attrezzature, maniglie delle porte, servizi igienici e sanitari.

2. Modalità di decontaminazione dei refettori e dei luoghi di consumo del pasto

Le operazioni di decontaminazione da eseguire presso i refettori delle strutture scolastiche consistono in:

- sanificazione e decontaminazione dei tavoli prima dell'apparecchiatura,
- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli con prodotti idonei alla decontaminazione;
- pulizia degli arredi;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito se annessi ai locali refezionali ed utilizzo in ultimo dei prodotti a base di cloro per la decontaminazione;
- pulizia e decontaminazione dei servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, si provvederà a:

- sparcchiare i tavoli;
- attuare una sanificazione dei tavoli con prodotti idonei alla decontaminazione;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola

A seguito di corretta applicazione dei prodotti a base di cloro o alcol, in base alle indicazioni, effettuare una fase di risciacquo ed assicurare una sufficiente ventilazione degli ambienti interessati.

Al termine delle operazioni di decontaminazione iniziale, continuativa e finale e/o sanificazione straordinaria degli ambienti, l'operatore deve registrare l'intervento sulla scheda SC-28.2-01.

3. Integrazione delle procedure

Le misure di decontaminazione descritte possono essere integrate all'interno delle normali procedure di sanificazione, ove queste prevedano come ultimo utilizzo un prodotto disinfettante conforme alle precedenti direttive. In questi casi la procedura di decontaminazione è da intendersi intrinseca alle normali procedure, e si potrà eventualmente procedere ad interventi straordinari da registrare sulla SC-28.2-01.

Allegati:

- SC-28.2-01

LADISA Srl	GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO	Ed. 00 – Rev. 00 del 07/09/2020
	Allegato A Tipi di servizio	Regione _____ Comune _____
SISTEMA GESTIONE INTEGRATO		

1. CONSUMO DEI PASTI NEI REFETTORI

Il consumo dei pasti avviene all'interno di refettori, assicurando i dovuti distanziamenti fra le sedute. La rimodulazione dei posti a sedere potrà rendere necessaria una turnazione, su più orari definiti.

1.1 DOTAZIONE

I pasti saranno porzionati e forniti su vassoi o, serviti direttamente alla singola postazione, precedentemente sanificata ed attrezzata di tovagliette, posate e bicchieri monouso. Qualora sia possibile, saranno mantenuti gli aspetti qualitativi del servizio preesistente (es. uso di stoviglie bicchieri e posate lavabili)

1.2 SANIFICAZIONE, ED ALLESTIMENTO LOCALI

- Sanificazione preliminare dei tavoli ed aerazione dei locali;
- Apparecchiatura dei tavoli;
- Ingresso di alunni e insegnanti nel refettorio per il consumo del pasto (previa igienizzazione delle mani);
- Consumo del pasto
- Sbarazzo e rimozione rifiuti;
- Sanificazione ed aerazione dei locali;
- Eventuale altro turno di erogazione pasto.

1.3 DISTRIBUZIONE

La distribuzione avviene mediante porzionamento e servizio diretto alla postazione. I pasti in uscita dai locali cucina, o veicolati presso la struttura, all'interno di gastronomia multiporzione, sono trasferiti all'interno di attrezzature per il trasporto che assicurino il mantenimento del legame termico (Es. carrelli termico). Gli utensili utilizzati per il servizio, nonché le teglie ed i contenitori, saranno conservati in modo tale da non essere esposti alla contaminazione. Laddove l'ubicazione del refettorio non sia in prossimità delle cucine, saranno previste soluzioni per l'allestimento di postazioni di disinfezione e raccolta dello sporco.

2. CONSUMO DEI PASTI NELLE AULE

Il consumo dei pasti avviene all'interno delle aule, assicurando i dovuti distanziamenti fra le sedute, nonché la sanificazione preventiva. La corretta applicazione delle misure di profilassi per il consumo dei pasti nelle aule, potrà rendere necessaria un'organizzazione del servizio che potrebbe comportare stazionamento dell'utenza in aree dedicate individuate dall'istituzione scolastica.

2.1 DOTAZIONE

I pasti saranno porzionati e forniti su vassoi o, serviti direttamente alla singola postazione, precedentemente sanificata ed attrezzata di tovagliette, posate e bicchieri monouso. Qualora sia possibile, saranno mantenuti gli aspetti qualitativi del servizio preesistente (es. uso di stoviglie bicchieri e posate lavabili).

2.2 SANIFICAZIONE, ED ALLESTIMENTO LOCALI

- Alunni ed insegnanti escono dall'aula per il lavaggio delle mani;

LADISA Srl	GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO Allegato A Tipi di servizio	Ed. 00 – Rev. 00 del 07/09/2020
		Regione _____ Comune _____
SISTEMA GESTIONE INTEGRATO		

- Sanificazione tavoli ed aerazione dei locali;
- Apparecchiatura dei tavoli;
- Porzionamento di piatti finiti;
- Ingresso alunno e consumo del pasto;
- Sbarazzo e rimozione rifiuti;
- Sanificazione finale ed aerazione dei locali.

2.3. DISTRIBUZIONE

La distribuzione avviene mediante porzionamento e servizio diretto alla postazione. I pasti in uscita dai locali cucina, o veicolati da centro esterno, raggiungono le aule, all'interno di gastronomia multiporzione, trasferiti all'interno di attrezzature per il trasporto che assicurino il mantenimento del legame termico (Es. carrelli termico). Gli utensili utilizzati per il servizio, nonché le teglie ed i contenitori, saranno conservati in modo tale da non essere esposti alla contaminazione. Laddove l'ubicazione dell'aula non sia in prossimità delle cucine, saranno previste soluzioni per l'allestimento di postazioni di disinfezione e raccolta dello sporco.

LADISA Srl  SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	Modulo registrazione Sanificazione Straordinaria	N° Scheda: Sc-28.2-01
	Piano di sanificazione aziendale Emergenza Covid-19	Numero pagina: 1 di 1 N° Revisione: 1

Mese:								Refettorio/Aula:									
Giorno	Superfici	Tavoli	Pavimenti	Porte e finestre	Servizi igienici	Sanitari	Firma										
Esempio	ccc	ccc	c	c	c	c	Firma operatore										
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Apporre una C per ogni sanificazione effettuata, apporre più di una "C" in corrispondenza di sanificazioni tra i turni e siglare il campo firma.

