
Congregazione del Preziosissimo Sangue di Monza (MB)

***Gestione del servizio di ristorazione in ambito scolastico
a seguito emergenza sanitaria da SARS-CoV-2******Integrazione al piano di autocontrollo in vigore presso Istituto del Preziosissimo Sangue - Monza******anno scolastico 2020/2021***

Il presente documento definisce le misure straordinarie finalizzate al contenimento del rischio di contagio da SARS-CoV-2V, da adottare nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione a cura di Pellegrini S.p.A. in ambito scolastico.

Fermo restando che Pellegrini S.p.A. concorderà caso per caso con i responsabili del Comune preposti alla gestione del servizio mensa l'adeguamento ai protocolli di quest'ultima delle proprie modalità operative di gestione del servizio, di seguito vengono illustrate le linee guida generali cui fare riferimento in materia di dispositivi di prevenzione/protezione individuali, regole comportamentali e modifiche del piano di sanificazione.

DISPOSIZIONI GENERALI PER TUTTO IL PERSONALE PELLEGRINI S.P.A.

Il personale Pellegrini S.p.A., oltre all'osservanza delle disposizioni di seguito indicate riguardo all'utilizzo dei dispositivi di prevenzione, deve osservare un corretto comportamento finalizzato alla prevenzione del contagio quali:

- Rispettare la distanza interpersonale (non inferiore a un metro);
- Lavare frequentemente le mani (con le modalità di seguito indicate);
- Evitare di toccare occhi, naso e bocca con mani non lavate o guanti sporchi;
- In caso di starnuti o colpi di tosse, starnutire o tossire in un fazzoletto o una salvietta in carta; gettare i fazzoletti utilizzati immediatamente dopo l'uso, possibilmente in un contenitore chiuso, e lavarsi immediatamente dopo le mani; in alternativa starnutire o tossire coprendosi la bocca col braccio all'altezza del gomito flesso;
- In caso di sintomi quali febbre, tosse secca e/o congestione nasale, alterazione del senso del gusto e dell'olfatto, forte spossatezza, cefalea, diarrea, difficoltà respiratorie, evitare di recarsi al lavoro e contattare il proprio medico curante e/o l'Autorità sanitaria;
- Qualora i suddetti sintomi insorgessero durante lo svolgimento del servizio avvertire immediatamente il proprio Responsabile ed allontanarsi al più presto dal luogo di lavoro;
- Informare il proprio Responsabile anche nel caso vi fossero stati contatti con soggetti risultati positivi.

Il personale operativo dovrà indossare, durante tutto il turno di servizio, una mascherina protettiva, provvedere al frequente ed accurato lavaggio delle mani con le modalità sotto indicate, ed eventualmente utilizzare guanti monouso (con modalità differenti, a seconda dell'ambito d'intervento).

Si precisa che il detergente in dotazione a Pellegrini S.p.A. per il lavaggio delle mani ha anche azione disinfettante.

I guanti monouso sono comunque obbligatori in assenza di possibilità di lavare le mani con sapone e acqua corrente.

Anche in possesso dei dispositivi di prevenzione/protezione è buona norma favorire il più possibile il distanziamento interpersonale

Dispositivi di protezione/prevenzione per il personale di cucina/distribuzione pasti:

Il personale che presta servizio in cucina, o che si occupa della distribuzione dei pasti, deve indossare una mascherina protettiva chirurgica (o con analoghe caratteristiche), dovrà provvedere al

Congregazione del Preziosissimo Sangue di Monza (MB)

frequente lavaggio delle mani ed utilizzare guanti monouso, qualora non praticabile il lavaggio frequente delle mani.

- I guanti monouso devono sempre essere utilizzati per la distribuzione dei pasti e devono essere frequentemente sostituiti.

Istruzioni per il lavaggio delle mani (fornita cartellonistica):

- Bagnare le mani e applicare un quantitativo di sapone liquido sufficiente per coprire tutta la superficie di entrambe le mani. Utilizzare solo prodotti detergenti/sanificanti previsti dal Piano di sanificazione aziendale;
- Frizionare bene palmo contro palmo, intrecciando le dita, palmo destro sopra dorso sinistro e viceversa. Il processo deve durare almeno 40/60 secondi;
- Risciacquare sotto acqua corrente;
- Asciugare le mani con salvietta monouso o con dispositivo asciugamani ad aria;
- Se l'interruzione dell'erogazione dell'acqua non avviene automaticamente per allontanamento delle mani dalla fotocellula, chiudere il rubinetto con il gomito (se il tipo di rubinetto lo consente). Nel caso di manopola utilizzare una salvietta pulita per non toccare la superficie della manopola con le mani pulite.

Istruzioni per l'utilizzo dei guanti monouso:

- Lavare accuratamente le mani prima di indossare i guanti;
- Sostituirli quando sporchi, danneggiati, e comunque in tutte le occasioni in cui si è venuti a contatto con superfici potenzialmente contaminate, prima di passare all'operazione successiva;
- Dopo la rimozione dei guanti lavarsi accuratamente le mani.

Istruzioni per l'utilizzo della mascherina protettiva:

- Prima di indossare la mascherina lavare accuratamente le mani (vedi: Igiene delle mani)
- Con le mani pulite allargare la mascherina tirando il soffietto verso l'alto e verso il basso e farla aderire al volto (coprendo naso e bocca) facendo passare gli elastici dietro le orecchie (o, nel caso di lacci, legarli dietro la testa).
- Modellare, se presente, lo stringinaso ed accertarsi che la mascherina sia aderente anche al mento
- Sostituire la mascherina quando diventa umida, e comunque non utilizzarla tendenzialmente per più di 4 ore;
- Per togliere la mascherina lavarsi le mani, evitando di toccare la parte esterna (rimuoverla toccando solo i lacci o gli elastici);
- Gettare immediatamente la mascherina in contenitori per la spazzatura con coperchio;
- Non riutilizzare le mascherine usate;
- Dopo essersi tolti la mascherina lavare accuratamente le mani.

Gestione consegne Fornitori e ricevimento merci

Gli addetti alla consegna delle merci dovranno attenersi all'obbligo di indossare mascherine protettive e guanti monouso, e rispettare le distanze di sicurezza (non inferiore a 1,5 mt).

I guanti per movimentare le merci vanno utilizzati solo al suddetto scopo e gettati al termine dell'operazione di scarico.

Attività di produzione pasti

Restano in vigore le disposizioni di corretta prassi igienica previste dalle procedure aziendali HACCP, cui si aggiungono, in tutte le fasi operative, il rispetto del distanziamento sociale e l'utilizzo dei dispositivi di prevenzione (mascherine, guanti).

Congregazione del Preziosissimo Sangue di Monza (MB)

SANIFICAZIONE ATTREZZATURE E AMBIENTI

I piani di sanificazione vengono integrati introducendo l'utilizzo sistematico dei seguenti prodotti, a base cloro, già previsti nei piani di sanificazione aziendali, con le modalità e le concentrazioni di seguito indicate:

Fornitore Diversey: DIVOSAN TC86

- 40 ml in 1 litro di acqua (soluzione al 4%)

Per il dosaggio utilizzare il dosatore già impostato, se presente, oppure:

- un bicchiere da 200 cc in 5 litri di acqua.

In caso di trasferimento della soluzione in flacone a spruzzo, indicare in modo chiaro e indelebile, sul contenitore stesso, il nome del prodotto apponendo se possibile una copia dell'etichetta.

I panni utilizzati per la disinfezione devono essere completamente imbevuti di soluzione disinfettante e devono essere frequentemente sostituiti – in particolare nelle pulizie delle zone comuni (es. in mensa, almeno ad ogni turno). Oppure, utilizzare carta monouso.

Assicurare la ventilazione degli ambienti durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici a fine servizio.

I piani di sanificazione si intendono integrati con l'intensificazione delle operazioni di disinfezione, soprattutto per quanto riguarda gli ambienti comuni riservati alla clientela, con indicazione in particolare di sanificare le postazioni di consumo (tavoli, sedie) fra un turno e l'altro.

Dovrà essere verificato il corretto funzionamento delle attrezzature di lavaggio automatico (lavastoviglie) per verificarne la perfetta efficienza e il raggiungimento della corretta temperatura di lavaggio (82°C), a garanzia della sicurezza igienica di piatti, pentole, utensili sottoposti al ciclo di lavaggio/disinfezione.

Eventuali utensili non lavabili in lavastoviglie dovranno essere sottoposti ad ammollo per almeno 15 minuti in soluzione disinfettante con uno dei prodotti sopra indicati.

La pulizia di bagni e spogliatoi deve essere condotta almeno una volta al giorno, ponendo particolare attenzione alla sanificazione di lavelli, rubinetti, sanitari, maniglie delle porte e superfici degli armadietti per gli indumenti del personale (utilizzando i prodotti disinfettanti a base di cloro sopra indicati).

Nel caso di veicolazione di pasti prevedere la sanificazione quotidiana del mezzo di trasporto (se di proprietà Pellegrini S.p.A.) o, nel caso di trasporto a cura di terzi, verificare l'avvenuta sanificazione del mezzo di trasporto a cura del titolare del mezzo.

Elenco dei D.P.I.: mascherina, visiera, guanto monouso, camice/grembiule monouso (quest'ultimo laddove necessario)

Elenco delle attività preliminari:

- Effettuata formazione del personale secondo il vigente "protocollo di sicurezza per gestione epidemiologica di Covid-19"
- Programmata (con data in fase di definizione) la sanificazione degli ambienti con prodotti a base di cloro.

Congregazione del Preziosissimo Sangue di Monza (MB)

**Modalità operative personalizzate al sito :
Congregazione del Preziosissimo Sangue CM1108****Tipologia del servizio:****distribuzione pasti in legume fresco caldo in multi porzione in linea self-service**

- **PRIMARIA** nr 7 Classi 1^a - 1^b - 2^a - 2^b - 3^a - 4^a - 5^a
- **MEDIE** nr 5 Classi servizio bisettimanale 1^a - 1^b - 2^a - 2^b - 3^a
- Ogni gruppo si recherà nel refettorio con orari e flussi differiti precedentemente concordati (come da tabella in allegato)
Di seguito le procedure da adottare, sia da parte del personale Pellegrini che dal personale dell'Istituto, di seguito denominati *responsabile*
 1. Prima di recarsi a tavola i ragazzi accompagnati da ogni responsabile dovranno lavarsi le mani.
 2. Il percorso per raggiungere il refettorio sarà evidenziato con segnaletica a terra, che indicherà il corretto distanziamento.
 3. All'ingresso del refettorio sarà messo a disposizione gel sanificante per tutti e guanti monouso in politene per il responsabile.
 4. All'inizio ed alla fine del servizio, nonché ad ogni cambio di presenza ai tavoli, gli stessi e le sedie verranno sanificati e apparecchiati per il servizio successivo. Sul tavolo ad ogni turno verrà messo a disposizione una bottiglia di litri 1,5 in p.e.t. di acqua minerale naturale in proporzione una per ogni 6 ragazzi, la distribuzione dell'acqua sarà effettuata dal responsabile indossando i guanti fornitigli all'ingresso del refettorio.
 5. Il responsabile di cui nella premessa del presente documento saranno incaricati di aiutare i ragazzi a comporre il proprio vassoio con il corredo necessario, ovvero tovagliolo, posate, bicchiere e pane.
 6. **PER LE SOLE PRIME e SECONDE ELEMENTARI:** il vassoio verrà preparato direttamente dal personale Pellegrini muniti di D.P.I. e dallo stesso posizionato sul tavolo. La somministrazione del pasto non avverrà in linea self-service ma direttamente al tavolo, coi bambini già seduti.
 7. L'addetta, indossando mascherina, visiera, guanti e grembiule monouso, si occuperà della somministrazione del pasto, rispettando le corrette procedure di sicurezza.
 8. I ragazzi ed i responsabili si siederanno al tavolo tenendo conto della disposizione delle sedie precedentemente organizzata, rispettando le norme sul distanziamento fisico, cosiddetto a scacchiera.
 9. Dopo aver terminato la consumazione del pasto i ragazzi, in ragione di uno alla volta, si recheranno nella zona dedicata allo smaltimento dei rifiuti generati. Tale zona sarà ubicata esternamente rispetto al refettorio con l'ausilio di carrello porta vassoi.

Congregazione del Preziosissimo Sangue di Monza (MB)
