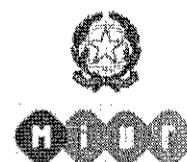




Istituto Comprensivo Statale
"Domenico Scina – Gaetano Costa"
Indirizzo Musicale
Palermo



PLESSO "VINCENZO GIOBERTI" VIA CARMELO LAZZARO 1, PALERMO (PA)

PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE DELLE MISURE PER IL CONTRASTO ED IL CONTENIMENTO
DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19 PER GARANTIRE IL REGOLARE SVOLGIMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A. S. 2020/21

VISTO il Decreto n.39 del 26.06.2020 M_PI "Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021."

VISTA la comunicazione del Comune di Palermo, Area dell'Educazione, Formazione e Politiche Giovanili Servizio attività rivolte alle scuole dell'obbligo di Via Notarbartolo, n°21/A Palermo, n. prot. AREG/880658/2020 del 06/10/2020 avente per oggetto: **Servizio di refezione scolastica a. s. 2020/21 Linee Guida e Circolare Tecnica**

CONSIDERATA la necessità di tutelare la salute della comunità educante (docenti, personale A.T.A., alunni/e) durante la refezione scolastica;

SENTITA la Dott.ssa Ing. Vincenza Randazzo, in qualità di RSPP della nostra istituzione scolastica;

il presente protocollo è strutturato nei seguenti 7 paragrafi:

1. Premessa
2. Modalità di accesso dei fornitori esterni della Cooperativa COT Ristorazione
3. Organizzazione del Servizio della Refezione Scolastica
4. Pulizia, disinfezione ed areazione dei locali (Sanificazione)
5. Precauzioni igieniche personali
6. Dispositivi di Protezione Individuale
7. Formazione del personale

1. PREMESSA

Conformemente con le Linee Guida del Comune di Palermo, n. prot. AREG/880658/2020 del 06/10/2020 relative al servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2020/21 nelle scuole, nel rispetto della normativa sanitaria e delle misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, le azioni attivate in raccordo con la Ditta Assegnataria del Servizio: C.O.T. ristorazione, Società Cooperativa con sede in Via Prospero Favier, 7 a Palermo, prevedono l'utilizzo di specifiche misure di prevenzione nel rispetto delle regole anticontagio COVID-19.



Ritenendo che il consumo del pranzo a scuola sia un momento di fondamentale importanza da un punto di vista educativo per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, quest'anno il servizio mensa dovrà essere organizzato in piena sicurezza tenendo conto delle disposizioni per contrastare la diffusione del Covid-19.

Pertanto, al fine di evitare forme di assembramento i pasti saranno consumati dagli alunni nelle proprie aule, opportunamente adibiti a mensa scolastica, nel consentito rispetto delle regole del distanziamento fisico e garantendo l'opportuna areazione e sanificazione degli ambienti e degli arredi utilizzati prima e dopo il consumo dei pasti.

Usufruirà del servizio di refezione scolastica anche il personale docente e non docente della scuola dell'infanzia purché in servizio al momento della somministrazione dei pasti con funzione di vigilanza e/o assistenza educativa.

2. MODALITÀ DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI DELLA COOPERATIVA COT RISTORAZIONE

Essendo che le operazioni di carico e scarico rappresentano un momento di interferenza e potenziale occasione di contagio, il Dirigente Scolastico dispone che l'accesso ai fornitori esterni per le attività di carico/scarico dei contenitori dei pasti veicolati, dovrà avvenire dal cancello di Via Carmelo Lazzaro, n.1.

Prima dell'accesso all'edificio scolastico il collaboratore scolastico di presidio all'accesso e, in subordine, a chiunque tra il personale si trovi a gestire un accesso esterno, dovrà annotare nel registro custodito presso la postazione all'ingresso dell'edificio scolastico, il nominativo del personale della **Cooperativa COT Ristorazione** specificando: data di accesso, ora di accesso (con prima firma), nome e cognome di chi lo effettua e ora di uscita (con seconda firma). Ciò per permettere il tracciamento dei contatti in caso di positività al Covid-19.

All'ingresso sarà **rilevata la temperatura corporea** tramite idonea strumentazione e sarà garantito l'adeguato distanziamento interpersonale. La rilevazione della temperatura avverrà da parte del collaboratore scolastico addetto al controllo della temperatura corporea tramite dispositivo scanner senza la necessità di contatto. Se tale temperatura dovesse risultare superiore ai 37,5°C, non sarà consentito l'accesso. Nella rilevazione della temperatura corporea, saranno garantite tutte le procedure di sicurezza ed organizzative, al fine di proteggere i dati personali raccolti, secondo la normativa vigente in materia di tutela della riservatezza dei dati.

Dal portone principale e dopo essersi igienizzate le mani con l'apposito dispenser si potrà accedere nell'atrio e successivamente nel locale cosiddetto "anti-mensa" dove avverrà la consegna e il ritiro dei contenitori. L'accesso al locale "anti-mensa" è regolato prevedendo il mantenimento della **distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno e l'areazione frequente del locale** per garantire un idoneo microclima, con ricambio naturale dell'aria, evitando così l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, e così via).

Il locale "anti-mensa" così come tutti gli altri ambienti della scuola sarà sanificato dal Collaboratore scolastico.

Il personale della **Cooperativa COT Ristorazione** dovrà rispettare le norme precauzionali di tipo igienico-sanitario, indossare la mascherina e mantenere il previsto distanziamento.

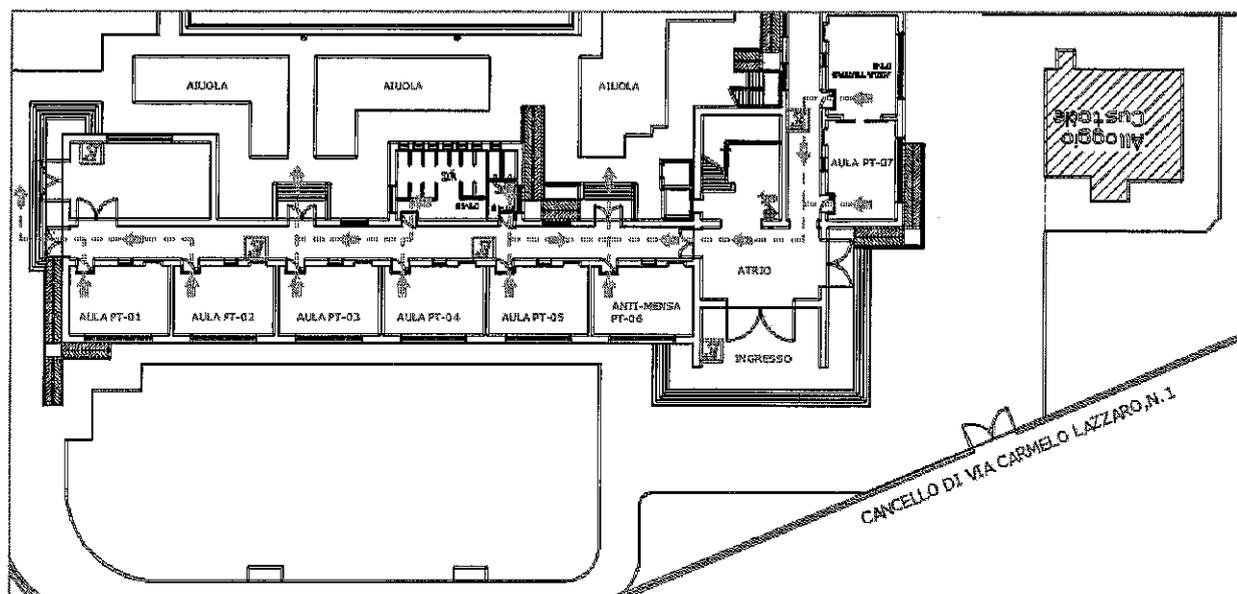
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

All'interno della scuola operano due addetti alla manipolazione degli alimenti (gli addetti alla distribuzione, cosiddetti "refezionisti"). Essi saranno dotati di distributori di spray/gel disinfettanti



per le mani e per le superfici e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente, nonché di adeguati DPI. Sono presenti inoltre un collaboratore scolastico e i docenti della scuola dell'infanzia.

Usufruiscono del servizio refezione circa 30 alunni suddivisi in tre sezioni.



Lo sporzionamento avverrà nel locale "anti-mensa" appositamente attrezzato e distante dall'area di consumo.

La somministrazione del pasto, in deroga al Capitolato d'Oneri, previa sanificazione della totalità dei banchi scuola, prima e dopo la consumazione del pasto, sarà effettuata in vaschette mono- porzioni sigillate, con fornitura di posate, bicchiere e tovagliolo monouso e possibilmente compostabile.

A tavola il pane sarà mono-porzionato e sigillato, già fornito accanto a ciascuna postazione (non in cestini); lo stesso dicasi per l'acqua, che sarà servita in bottigliette e non in caraffe aperte ad uso di più alunni. Analoga precauzione andrà presa per le posate monouso e i tovaglioli.

Andrà limitato il più possibile lo sporzionamento ai banchi; ove non fosse possibile fare altrimenti, dovrà essere il personale a scodellare e distribuire i piatti agli alunni già seduti al loro posto.

La somministrazione del pasto sarà effettuata con tipologia tecnicamente denominata "a-legame fresco caldo", in contenitori monoporzioni termo-sigillabili e con fornitura di posate, bicchieri e tovaglioli monouso biodegradabili e compostabili.

I pasti sono preparati e portati quotidianamente presso la scuola negli orari stabiliti dalla Cooperativa COT Ristorazione, affidataria del servizio con qualità certificata e somministrati agli alunni/e dagli addetti alla refezione, i quali provvederanno anche alla sanificazione dei banchi prima e dopo il consumo dei pasti.

4. PULIZIA, DISINFEZIONE e AREAZIONE DEI LOCALI (SANIFICAZIONE)

Le operazioni di sanificazione, garantite dal Collaboratore scolastico, sono azioni fondamentali che, insieme col distanziamento interpersonale, contribuiscono ad evitare la diffusione del virus. La scuola per la sanificazione fa riferimento alla circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute e alla Circolare n. 17644 del 22/05/2020-DGPRE-MDS-P del Ministero della



Salute. Per sanificazione si intende l'insieme dei procedimenti e operazioni atti ad igienizzare determinati ambienti e mezzi mediante l'attività di detersione e di disinfezione e mantenimento della buona qualità dell'aria.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli addetti alla refezione per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del Covid-19 (il riferimento è il documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2").

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione prevede: pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze; pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto. Il programma, prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione; le schede tecniche dei prodotti utilizzati; le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, e così via (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione; la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione; la formazione del personale in materia. Occorre quindi garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e garantire il ricambio dell'aria degli ambienti.

Le aule didattiche utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono essere opportunamente areate e sanificate. Questo tipo di operazione deve essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un disinfettante, non in presenza dei bambini /ragazzi.

Pertanto prima di consumare il pasto e dopo averlo consumato, gli/le alunni/e accompagnati dal docente e dal collaboratore scolastico si recano nel servizio igienico per il lavaggio delle mani con acqua e sapone neutro secondo le indicazioni del Ministero della Salute.

Sarà cura degli addetti alla Refezione provvedere ad apparecchiare e sparecchiare e a procedere alla sanificazione dei banchi mentre gli alunni/e sono impegnati con il proprio docente e con il collaboratore scolastico nella igienizzazione delle mani nei servizi igienici.

I rifiuti saranno raccolti in sacchetti biodegradabili a cura degli addetti alla refezione, che provvederanno al deposito temporaneo nel cortile esterno della scuola, a sua volta il collaboratore scolastico provvederà al loro smaltimento nei cassonetti della spazzatura.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Gli addetti alla refezione dovranno indossare adeguato abbigliamento da lavoro pulito, guanti monouso, copricapo (anche monouso) contenitivo dei capelli.

Lavaggio delle mani

Tutti gli addetti alla refezione devono rispettare l'adozione delle 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 per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti servizio mensa devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

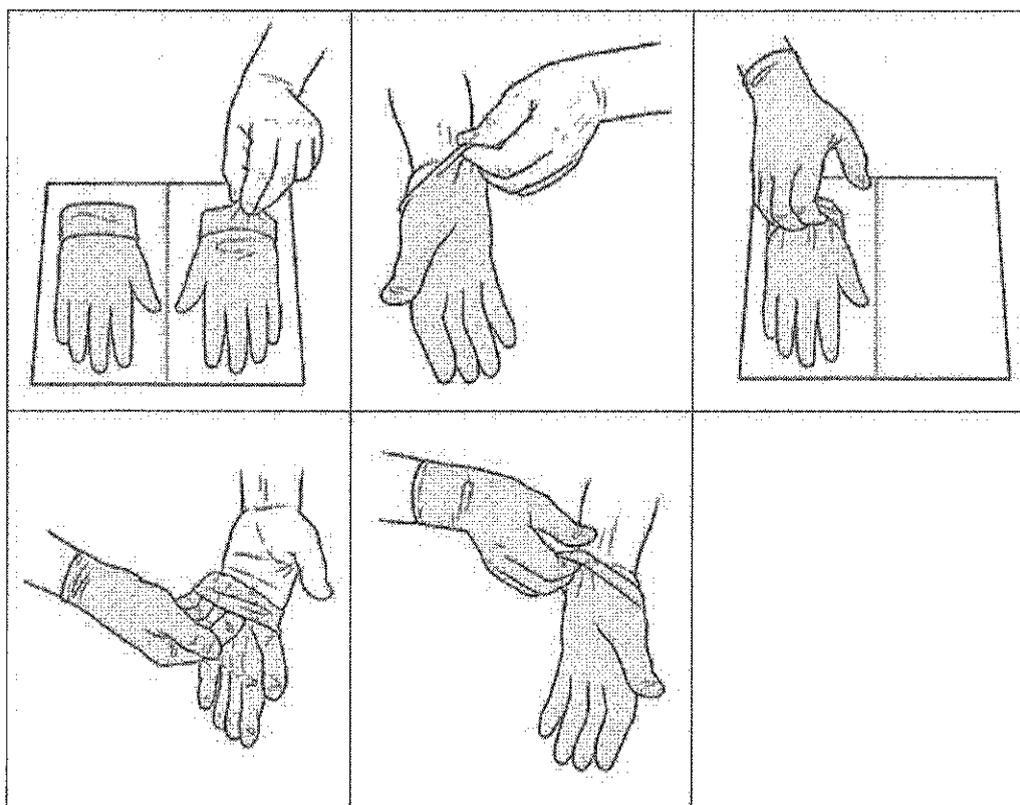


- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti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

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Utilizzo di guanti

Tutti gli addetti alla refezione possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, e così via.



Utilizzo di mascherine

Questi dispositivi vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite “droplets” (goccioline), che lo possono veicolare sugli alimenti. L’uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.

Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- 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 aver tolto la mascherina, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani;
- gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori dedicati.

L'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione del COVID-19. L’adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti. Il personale addetto alla somministrazione è soggetto agli obblighi di cui alla Legge 283/62 e D.P.R. 327/80 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande” e successive modifiche ed integrazioni.

Il personale coinvolto nel servizio di refezione scolastica dovrà essere formato, in accordo con il Decreto 31 maggio 2007 Assessorato Sanità; GURS n. 37 del 17 agosto 2007: “Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi”. Il programma di svolgimento dei corsi è realizzato in collaborazione con professionisti, associazioni professionali o docenti esterni anche presso centri di formazione specializzati, con incontri di tipo teorico-pratico ed esecuzione di test di apprendimento finale con rilascio di attestato di partecipazione per ogni operatore partecipante. I contenuti dei Corsi faranno riferimento a quanto previsto dal Decreto 19 febbraio 2007 Assessorato Sanità (Allegato, punto 4.4).

Nella nostra Istituzione scolastica il personale addetto al servizio mensa, nonché gli Insegnanti responsabili dell’autocontrollo (HACCP) hanno seguito il corso di formazione e di aggiornamento professionale.

Gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione per operatori addetti alla ristorazione (Decreto 31 maggio 2007 Assessorato Sanità; GURS n. 37 del 17 agosto 2007: “Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi” dovranno essere conservati presso la scuola.

Il personale che ha frequentato il Corso di formazione HACCP, presso il Comune di Palermo – Area Scuole – in via Notabartolo 21/A nei giorni 17 e 18 Aprile 2018 è il seguente:

- Addetto alla Refezione, Sig.ra GRAZIA FIORE
- Addetto alla Refezione, Sig.ra ANNA MARIA FICAROTTA

Pertanto il personale adibito alle operazioni relative alla mensa scolastica (Collaboratori Professionali ai Servizi Scolastici - Ausiliari ai Servizi Scolastici) dovrà:



- possedere obbligatoriamente gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione per operatori addetti alla ristorazione (Decreto 31 Maggio 2007 Assessorato Sanità, G.U.R.S. n. 37 del 17 Agosto 2007: "Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi") organizzati da quest'Ufficio e realizzati da personale sanitario e tecnico, accreditati dall'ispettorato regionale sanitario, a ciò individuati dall'Amministrazione Comunale; i suddetti attestati, in copia, devono essere custoditi presso il Centro di refezione;
- indossare abiti da lavoro puliti e di colore chiaro e mantenere un elevato livello di igiene personale, lavandosi e asciugandosi, adeguatamente, le mani con prodotti idonei, prima di iniziare il lavoro, dopo ogni assenza anche breve, dal posto di lavoro, dopo essersi soffiato il naso, dopo avere toccato rifiuti o contenitori della spazzatura, superfici sporche e soprattutto uscendo dalla toilette, (vedi allegato "Come lavarsi le mani?");
- evitare di ornarsi di bracciali, cinturini, anelli, orecchini e di ogni altro oggetto che oltre ad impedire un accurato lavaggio possono essere ricettacolo di microbi o cadere nel cibo in distribuzione.
- indossare i guanti prima di ogni contatto con i contenitori gastronomici con le vaschette contenenti gli alimenti, cambiandoli ad ogni lavaggio di mani ed ogniqualvolta s'interrompano, per qualsiasi motivo, le operazioni della mensa scolastica o siano toccate superfici quali sedie, porte, suppellettili, contenitori della spazzatura, etc.;
- indossare un copricapo contenitivo dei capelli;
- non consumare cibi e bevande e non tenere oggetti personali o abiti nei locali adibiti alla mensa scolastica, gli abiti devono essere conservati negli appositi armadietti bicomparto dislocati in locali diversi da quelli destinati a mensa scolastica;
- astenersi dal toccare il cibo in condizioni di malattia, anche sospetta, trasmissibile per via oro-faciale o se presenti ferite e/o infezioni cutanee non adeguatamente protette.
- Inoltre, è tassativamente proibito fumare - Il divieto è ribadito nella circolare del Ministero della Sanità 28 marzo 2001 n. 4; per i trasgressori, ai sensi della L. n°584 del 11/11/1975 e D.P.C.M. 14.12.1955 sono previste sanzioni con importi compresi tra Euro 25,00 ed Euro 250,00 con possibilità di raddoppio della stessa se in presenza donne in evidente stato di gravidanza e di bambini di età inferiore ai 12 anni.

Il Responsabile del SPP

Dott.ssa Ing. Vincenza Randazzo



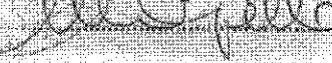
Il Rappresentante dei lavoratori per la Sicurezza (RLS)

Ins. Selacca Marianna



La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Mariangela Ajello



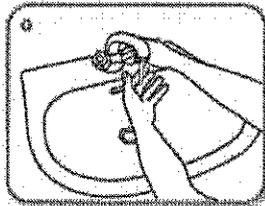


Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

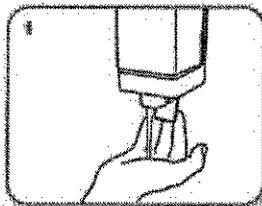


LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHEI ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!

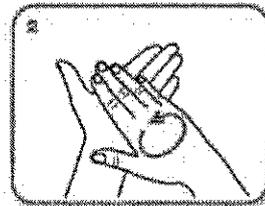
Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi!



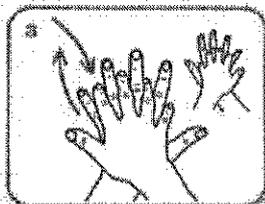
1 Bagna le mani con l'acqua



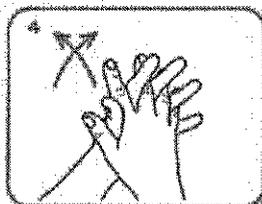
2 applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



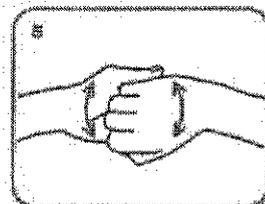
3 friziona le mani palmo contro palmo



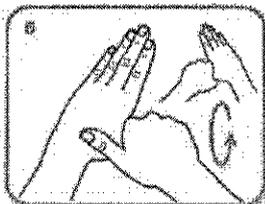
4 il palmo destro sopra il dorso sinistro intracciando le dita tra loro e viceversa



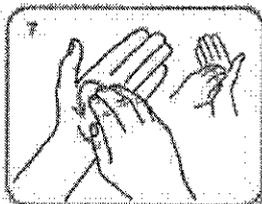
5 palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



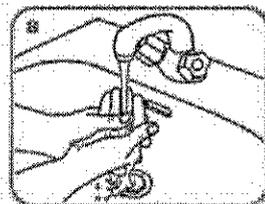
6 dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



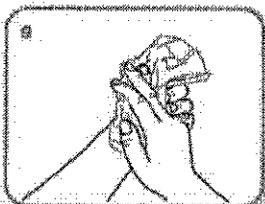
7 frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



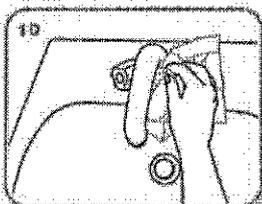
8 frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



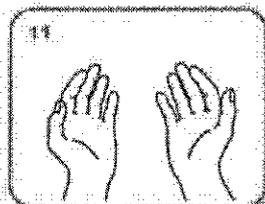
9 Risciacqua le mani con l'acqua



10 asciuga accuratamente con una salvietta monouso



11 usa la salvietta per chiudere il rubinetto



12 ...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

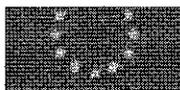
WORLD ALLIANCE
FOR PATIENT SAFETY

WHO acknowledges the Hôpital Universitaire de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.
October 2009, version 1.



World Health Organization

© 2009 World Health Organization. Tutti i diritti sono riservati. This document is the property of the World Health Organization and is loaned to your institution. It and its contents are not to be distributed outside your institution. For more information, please contact the World Health Organization, Department of Communications, 11 Avenue Appia, 1211 Geneva, Switzerland. Tel: +41 22 791 2111. Fax: +41 22 791 3000. Email: info@who.int



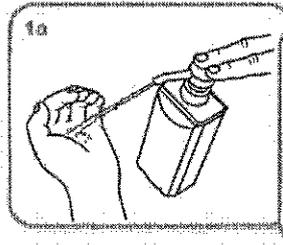
C.F. 97251100828 | www.icscirna-costa.edu.it
paic8ac00x@istruzione.it | paic8ac00x@pec.istruzione.it



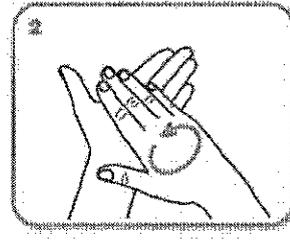
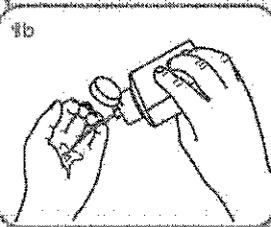
Come frizionare le mani con la soluzione alcolica?

**USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI!
 LAVALE CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!**

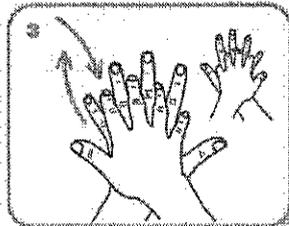
 Durata dell'intera procedura: 20-30 secondi



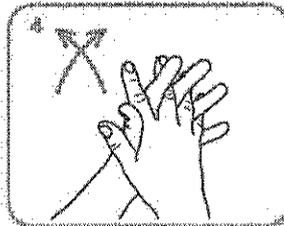
Versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani.



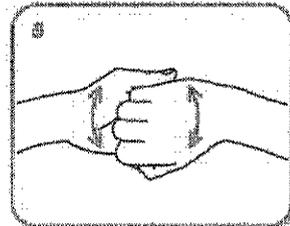
frizionare le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



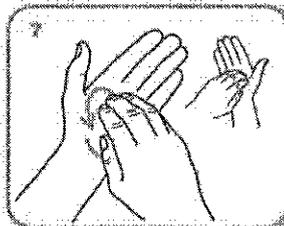
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



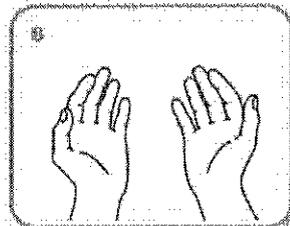
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

**WORLD ALLIANCE
 FOR PATIENT SAFETY**

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.
 October 2008, version 1.

 **World Health Organization**

All trademarks and logos are the property of their respective owners. WHO acknowledges the HUG, in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material. October 2008, version 1.



CALL CENTER | 800 011 000
 C.F. 97251100828 | www.icscim-costa.edu.it
paic@ac00x@istruzione.it | paic@ac00x@pec.istruzione.it



CARTELLI RISERVATI AI FORNITORI ESTERNI

