

DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE DELL'EPIDEMIA DI COVID-19 NELLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Scopo della presente Disposizione di Servizio è fornire indicazioni operative alle cucine scolastiche per la produzione, veicolazione e somministrazione di pasti per le scuole di ogni ordine e grado e per la ristorazione dei centri estivi in ottemperanza alla normativa nazionale e regionale nonché alle linee guida per la prevenzione dell'epidemia di Covid-19.

Le indicazioni contenute nella presente Disposizione sono da considerarsi ad integrazione di quanto già previsto da Procedure e Istruzioni di lavoro in vigore.

NORME COMPORTAMENTALI ED IGIENICHE GENERALI

Oltre a ribadire l'obbligo di applicare rigorosamente le indicazioni contenute nella IL 13.01, al fine del contenimento dell'epidemia di Covid-19, si forniscono le seguenti ulteriori disposizioni:

- Lavarsi spesso le mani (sia prima di iniziare l'attività lavorativa che nel corso della stessa) con le modalità indicate nell'apposito Opuscolo del Ministero della Salute affisso nei Servizi Igienici aziendali (vedi allegato)
- Lavarsi accuratamente le mani con sapone o soluzione disinfettante, dopo aver toccato cartoni o altri imballi con le modalità indicate nell'apposito Opuscolo del Ministero della Salute affisso nei Servizi Igienici aziendali (vedi allegato)
- Asciugare le mani con carta monouso, evitando l'utilizzo di apparecchi asciugamani ad aria
- Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
- Evitare abbracci e strette di mano
- Mantenere, nei contatti sociali e nelle eventuali riunioni o incontri di lavoro, una distanza interpersonale di almeno un 1 m (un metro), privilegiando ove possibile le modalità di collegamento da remoto
- Procedere ad un adeguato ricambio d'aria nei locali condivisi (es. uffici, sale riunioni)
- Non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani
- Coprire bocca e naso se si starnutisce o tossisce, utilizzando un fazzoletto evitando pertanto il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie
- Non prendere farmaci antivirali né antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico
- Evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri
- Mantenere adeguatamente separati gli indumenti di lavoro in appositi armadietti che ne consentono la separazione dagli abiti civili.

SPOSTAMENTI DA DOMICILIO A POSTO DI LAVORO E VICEVERSA

Tutti gli spostamenti da domicilio a posto di lavoro e viceversa devono essere gestiti in modo da minimizzare le possibilità di contagio. A tale proposito si forniscono le seguenti indicazioni ai lavoratori:

- nel caso di utilizzo di auto privata con due persone è necessario il rispetto della distanza interpersonale di almeno un 1 metro evitando che il passeggero occupi il posto disponibile vicino al conducente. Si raccomanda, inoltre, l'utilizzo della mascherina per tutta la durata del viaggio;
- si consiglia, ove possibile, l'uso dei mezzi della mobilità sostenibile individuale (bicicletta e mezzi elettrici).
- nel caso di utilizzo di mezzi pubblici è obbligatorio l'uso di mascherina e guanti protettivi monouso o, in alternativa, la sanificazione delle mani prima e dopo l'utilizzo degli stessi.



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 2 DI 13
DATA: 03/06/2020

MODALITA' DI ACCESSO DEI LAVORATORI AL POSTO DI LAVORO

Si ricorda che l'accesso dei lavoratori alle strutture produttive deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di seguito descritte:

- E' interdetto l'accesso ai lavoratori che presentino sintomi influenzali (temperatura corporea > 37,5 °C ed affezioni delle vie respiratorie)
- E' interdetta la permanenza all'interno del sito di lavoratori che, anche successivamente al loro ingresso, riscontrassero sintomi influenzali (temperatura corporea > 37,5 °C ed affezioni delle vie respiratorie)

All'atto dell'ingresso presso il sito di lavoro ogni singolo dipendente dovrà firmare quotidianamente il modulo allegato alla "Dichiarazione Ingresso Strutture -Emergenza COVID19" come attestazione delle condizioni di salute sopra indicate.

GESTIONE SPAZI COMUNI ED INGRESSI/USCITA

Il Responsabile dell'unità produttiva organizza l'attività lavorativa in modo tale da:

- evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);
- limitare l'accesso agli spazi comuni (es. spazi mensa, spogliatoi, distributori snack, sale riunioni o comuni, ecc.) ad un tempo di permanenza il più possibile ridotto, rispettando la distanza di almeno 1 m tra i presenti, garantendo un ricambio di aria continuo e, ove possibile, dedicando una porta all'entrata e una porta all'uscita. La condivisione degli spazi comuni avviene con mascherina chirurgica.

Per facilitare l'applicazione delle corrette modalità di gestione da parte dei lavoratori, il Responsabile dell'unità produttiva provvede all'affissione della comunicazione allegata (vedi "Allegato Gestione Spazi Comuni") all'ingresso di tutte le aree comuni.

È necessario lavarsi accuratamente le mani con sapone o soluzione disinfettante prima e dopo l'utilizzo di spazi comuni ed utilizzare la mascherina in caso di condivisione degli spazi.

MODALITA' DI ACCESSO DI VISITATORI E FORNITORI ESTERNI (es. fornitori di manutenzione, pulizie, trasporto pasti, ecc.)

L'accesso ai visitatori e ai fornitori di beni e servizi deve essere limitato e deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di seguito descritte:

- E' interdetto l'accesso a tutti coloro che abbiano avuto negli ultimi 14 gg un contatto stretto con una persona con diagnosi confermata di infezione da coronavirus (COVID-19)
- E' interdetto l'accesso a tutti coloro che presentino sintomi influenzali (temperatura corporea > 37,5 °C ed affezioni delle vie respiratorie)
- E' interdetta la permanenza all'interno delle strutture di personale che, anche successivamente al suo ingresso, riscontrasse sintomi influenzali (temperatura corporea > 37,5 °C ed affezioni delle vie respiratorie)
- NON E' CONSENTITO L'USO da parte del personale esterno dei servizi igienici aziendali, se non dedicati
- NON E' CONSENTITO l'accesso ad altri locali salvo quelli strettamente necessari per lo svolgimento dell'attività affidata



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 3 DI 13
DATA: 03/06/2020

- Durante la permanenza all'interno della struttura è richiesto di mantenere distanze interpersonali superiori ad 1 metro, **indossare mascherina** (e guanti nel caso di movimentazione di oggetti o utilizzo attrezzatura di CAMST) e di sottostare alle norme e regole aziendali, comprese le norme igieniche e comportamentali generali di cui al paragrafo precedente

Per favorire l'applicazione delle modalità sopra descritte presso ogni struttura viene:

- messa a disposizione soluzione sanificante mani in tutti i punti di potenziale accesso di visitatori e fornitori esterni;
- individuato un servizio igienico dedicato a visitatori e fornitori esterni, prevedendo il divieto di utilizzo di quelli dedicati al personale dipendente.

All'atto dell'ingresso presso le strutture il fornitore dovrà prendere visione delle "Norme comportamentali per i fornitori" (riportate in allegato) e firmare il Registro Ingressi (Mod. 13.01/22 di cui alla IL 13.01) come accettazione delle norme stesse.

RICEVIMENTO MATERIE PRIME / PASTI (PER TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE)

Oltre a quanto sopra descritto, i trasportatori di fornitori esterni e del CE.DI. devono rispettare le seguenti indicazioni:

- accedere **ESCLUSIVAMENTE** alle aree di ricevimento definite dagli addetti di produzione;
- attenersi alla rigorosa distanza interpersonale di un metro.

Il personale operativo deve rispettare le seguenti indicazioni:

- attendere che le merci /pasti vengano lasciate dal trasportatore nella zona preposta, con sopra il Documento di Trasporto da firmare;
- far allontanare il trasportatore nel rispetto della distanza interpersonale di 1 metro e poi avvicinarsi per firmare il documento e per effettuare le procedure di accettazione delle merci /pasti. Allontanarsi al termine dei controlli e dopo aver firmato il DDT;
- invitare il trasportatore a ritirare il documento firmato e procedere al ritiro della merce/pasti dopo che il trasportatore si è allontanato.

Nel caso in cui, la merce da scaricare necessita dell'utilizzo di un transpallet e il trasportatore non ne sia dotato, questo dovrà provvedere ad aprire la ribalta dell'autocarro o lo sportello del furgone/autovettura e poi tornare a bordo del mezzo in attesa che l'operatore Camst provveda, tramite il proprio transpallet, a scaricare la merce. L'operatore Camst procederà con lo scarico della merce e la firma del documento di trasporto allontanandosi a distanza di sicurezza una volta terminate le operazioni. Solo in questo momento il trasportatore potrà ritirare il DDT firmato.

RICEVIMENTO POSTA E PACCHI

L'operatore addetto al ricevimento di buste/pacchi:

- invita il corriere/ postino a lasciare a terra/su tavolo le buste/pacchi e porvi sopra il documento di trasporto da firmare, mantenendosi a distanza minima di 1 metro;
- procede al controllo della documentazione e alla firma del documento di trasporto, mantenendo sempre la distanza di almeno 1 m dal corriere/postino;
- indossa guanti monouso durante la movimentazione e il maneggiamento dei pacchi o, in alternativa all'utilizzo dei guanti, procede al lavaggio delle mani al termine delle operazioni;
- provvede alla sanificazione con prodotto a base alcolica in dotazione a sanificare le superfici eventualmente utilizzate per il deposito temporaneo dei pacchi



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 4 DI 13
DATA: 03/06/2020

Le operazioni di spedizione di buste/pacchi devono avvenire secondo le stesse modalità descritte per la ricezione mantenendo le distanze di sicurezza con il corriere/postino.

CONSEGNA PASTI PER IL TRASPORTO

Durante la spedizione dei pasti con consegna a trasportatori di fornitore in outsourcing è necessario seguire queste indicazioni:

- Al fornitore esterno E' CONSENTITO l'accesso SOLO alle aree di ricevimento/spedizione definite dagli addetti operativi Camst
- Al fornitore esterno NON E' CONSENTITO alcuno spostamento in altre aree di lavoro che non siano quelle definite da parte degli operatori Camst (aree spedizione/ricevimento)
- Durante tutte le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il fornitore dovrà attenersi alla rigorosa distanza interpersonale di un metro **ed indossare la mascherina e guanti**

Il personale operativo Camst provvede a:

- lasciare i contenitori con i pasti nella zona preposta,
- far avvicinare il trasportatore per il prelievo dei contenitori isotermitici, adibiti al trasporto dei pasti, solo dopo essersi allontanati di almeno un metro

Tutte le operazioni di consegna documentazione /DDT devono essere eseguite nel rispetto della distanza interpersonale di 1 m

GESTIONE ATTREZZATURE COMUNI ED AUTOVEICOLI CONDIVISI

Quando, durante l'attività lavorativa si devono utilizzare macchine/attrezzature/utensili da lavoro in modo comune (ovvero alternativamente da più colleghi), le stesse devono essere manipolate indossando i guanti monouso e comunque, durante la giornata di lavoro, occorre sanificare frequentemente le macchine/attrezzature/utensili utilizzando appositi prodotti a base alcolica.

È necessario lavarsi accuratamente le mani con sapone o soluzione disinfettante prima e dopo l'utilizzo di stampanti condivise.

Nel caso in cui si renda necessario effettuare spostamenti con auto o furgoni/autocarri aziendali occorre seguire le seguenti modalità:

- è vietato l'utilizzo di autoveicoli a più di 2 lavoratori in contemporanea;
- in caso di utilizzo del mezzo da parte di 2 persone è necessario il rispetto della distanza interpersonale di almeno un 1 metro evitando che il passeggero occupi il posto disponibile vicino al conducente. E', inoltre, obbligatorio l'utilizzo della mascherina per tutta la durata del viaggio;
- durante la marcia lasciare spento il climatizzatore, mantenendo i finestrini abbassati

Ciascun operatore, al termine di ogni turno di utilizzo del mezzo, deve provvedere a pulire e sanificare con prodotto sanificante il volante, il cambio ed il cruscotto del mezzo utilizzato e registrare l'avvenuta sanificazione in apposito modulo.

E' vietato lasciare soluzioni disinfettanti a base alcolica all'interno degli automezzi per evitare rischio d'incendio.

GESTIONE PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 5 DI 13
DATA: 03/06/2020

Tutte le attività all'interno delle unità produttive devono essere organizzate attraverso modalità operative tali da GARANTIRE distanze interpersonali SUPERIORI ad 1 m tra gli addetti.

Fermo restando quanto sopra, è SEMPRE obbligatorio l'utilizzo della mascherina.

GESTIONE SOMMINISTRAZIONE

All'ingresso di ogni area di somministrazione è messa a disposizione degli utenti l'informativa contenente indicazioni sulle norme comportamentali ed igieniche all'interno dei locali (tale informativa può essere messa a disposizione direttamente dalla scuola/istituto).

Tutti gli utenti (ad eccezione dei bambini di età inferiore ai 6 anni e degli utenti con disabilità) devono accedere alle aree di somministrazione dotati di mascherina e previo lavaggio delle mani. Le mascherine potranno essere tolte solo durante il consumo del pasto.

Tutti gli spazi ed ambienti di **consumo dei pasti** (compreso lo spazio di attesa del ritiro del pasto da parte dell'utente) sono gestiti in modo da garantire la separazione spaziale degli utenti garantendo il rispetto della distanza di 1 metro tra gli utenti. Anche il posizionamento delle addette alla somministrazione durante la distribuzione dei pasti e in ogni fase successiva deve avvenire nel rispetto delle distanze interpersonali superiori ad 1 metro.

Le postazioni di consumo del pasto sono definite preventivamente nel rispetto delle distanze di sicurezza e sono dotate di:

- tovaglietta segnaposto (se richiesta dal cliente) o, in alternativa, tovaglia a bobina di carta monouso, a copertura dell'intera tavola;
- tovagliolo monouso;
- posate in acciaio (o set monouso imbustato composto da posate in plastica e tovagliolo se richiesto dal cliente)
- stoviglie in ceramica/vetro/melamina/polycarbonato (o set monouso in plastica o altro materiale se richiesto dal cliente)

La **somministrazione delle pietanze** può avvenire in mono o multiporzione secondo le seguenti modalità (ove non siano state concordate diverse modalità con il cliente):

1. servizio in multiporzione self-service:

- tutti gli addetti alla somministrazione indossano mascherina chirurgica e guanti monouso mantenendo una distanza interpersonale maggiore di 1 m;
- tutti gli utenti vengono forniti di vassoio sanificato (tramite lavaggio in lavastoviglie o sanificazione manuale con prodotto a base alcolica dopo ogni utilizzo);
- tutte le pietanze devono essere servite appoggiando sul ripiano il piatto che viene successivamente ritirato dall'utente mantenendo rigorosamente le distanze di sicurezza o, in alternativa, appoggiando il piatto sul vassoio. Solo al termine del completo allestimento il vassoio viene ritirato dall'utente mantenendo rigorosamente le distanze di sicurezza con gli altri utenti e con l'addetto alla somministrazione;
- il pane viene fornito imbustato in confezione monoporzione (microforata) o tramite altre modalità atte a preservarne l'igienicità;
- tutti i condimenti vengono forniti in monoporzione o vengono somministrati direttamente dagli addetti alla somministrazione;
- tutte le bevande (Acqua, succhi di frutta, ecc.) vengono somministrate dagli addetti alla somministrazione tramite caraffe in materiale lavabile e sanificabile (vetro/polycarbonato, ecc.) dotate di coperchio; in alternativa, è consentito l'utilizzo di contenitori monouso (es. birck) o borracce personali utilizzate da ogni utente evitandone rigorosamente lo scambio con altri utenti;



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 6 DI 13
DATA: 03/06/2020

- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite.

2. servizio in monoporzione sigillata self-service:

- tutti gli addetti alla somministrazione indossano mascherina chirurgica e guanti monouso mantenendo una distanza interpersonale maggiore di 1 m;
- tutti gli utenti vengono forniti di vassoio sanificato (tramite lavaggio in lavastoviglie o sanificazione manuale con prodotto a base alcolica dopo ogni utilizzo);
- tutte le pietanze devono essere servite appoggiando sul ripiano il piatto che viene successivamente ritirato dall'utente mantenendo rigorosamente le distanze di sicurezza o, in alternativa, appoggiando il piatto sul vassoio. Solo al termine del completo allestimento il vassoio viene ritirato dall'utente mantenendo rigorosamente le distanze di sicurezza con gli altri utenti e con l'addetto alla somministrazione;
- il pane viene fornito imbustato in confezione monoporzione (microforata) o tramite altre modalità atte a preservarne l'igienicità;
- tutti i condimenti vengono forniti in monoporzione
- tutte le bevande (Acqua, succhi di frutta, ecc.) vengono somministrate dagli addetti alla somministrazione tramite caraffe in materiale lavabile e sanificabile (vetro/policarbonato, ecc.) dotate di coperchio; in alternativa, è consentito l'utilizzo di contenitori monouso (es. birck) o borracce personali utilizzate da ogni utente evitandone rigorosamente lo scambio con altri utenti;
- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite.

3. servizio in monoporzione o multiporzione con servizio al tavolo:

- tutti gli addetti alla somministrazione indossano mascherina chirurgica e guanti monouso mantenendo una distanza interpersonale maggiore di 1 m;
- la distribuzione della prima pietanza avviene prima dell'arrivo degli utenti in postazioni preventivamente definite nel rispetto della distanza di sicurezza.
- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite;
- tutte le pietanze successive vengono distribuite dagli addetti alla somministrazione nel rispetto della distanza di sicurezza;
- il pane viene fornito imbustato in confezione monoporzione (microforata) o tramite altre modalità atte a preservarne l'igienicità e collocato in prossimità di ciascuna postazione preventivamente definita;
- tutti i condimenti vengono forniti in monoporzione
- tutte le bevande (Acqua, succhi di frutta, ecc.) vengono somministrate dagli addetti alla somministrazione tramite caraffe in materiale lavabile e sanificabile (vetro/policarbonato, ecc.) dotate di coperchio; in alternativa, è consentito l'utilizzo di contenitori monouso (es. birck) o borracce personali utilizzate da ogni utente evitandone rigorosamente lo scambio con altri utenti;
- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite.

Lo sparcchiamento dei tavoli da parte delle addette alla somministrazione (quando tale attività è a carico Camst) inizia solo dopo che gli utenti sono usciti dal refettorio.

Al termine di ciascun turno del pasto tutte le superfici a contatto con l'utente, inclusi tavoli e sedie vengono sanificati con prodotto a base alcolica da parte di addetti CAMST o di personale del cliente committente.

In alternativa alla sanificazione dei tavoli tra un turno e l'altro, possono essere utilizzate tovaglie a bobina di carta monouso, a copertura dell'intera tavola, che vengono sostituite tra un turno e l'altro. In tal caso i tavoli vengono comunque sanificati con prodotto a base alcolica al termine del servizio.



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 7 DI 13
DATA: 03/06/2020

GESTIONE DEGLI INDUMENTI DA LAVORO

Ad integrazione ed aggiornamento di quanto già previsto dalle “Norme di comportamento per la sanificazione dell’abbigliamento personale”, gli indumenti di lavoro devono essere lavati:

- da ogni lavoratore in lavatrice con cicli di temperatura a 90°C con normali prodotti di detergenza per lavatrice o, in caso di impossibilità per le caratteristiche del tessuto, con cicli a temperature inferiori ma con l’aggiunta di prodotti sanificanti. In entrambi i casi occorre prevedere una fase di risciacquo finale che elimini i residui di prodotto detergente;
- oppure affidando gli indumenti ad un servizio esterno di lavanderia svolto da fornitore qualificato.

Le frequenze di lavaggio sono le seguenti:

INDUMENTO

FREQUENZA DI LAVAGGIO

Giacca Cuoco	GIORNALIERA
Pantalone cuoco	A GIORNI ALTERNI
Camice donna	2 VOLTE ALLA SETTIMANA
Pettorine addette	A GIORNI ALTERNI
Pantaloni addette	2 VOLTE ALLA SETTIMANA
Cuffie	SETTIMANALE

Gli indumenti di lavoro (cuffia/copricapo, camice, pantaloni) una volta lavati, devono essere riposti all’interno di sacchetti puliti o di contenitori dedicati (non possono essere destinati anche al trasporto di altri oggetti) e trasportati presso il sito lavorativo in modo da evitare tutte le possibili fonti di contaminazione (polvere, insudiciamenti, contatto con il suolo, ecc.) che rendono l’indumento inutilizzabile per l’attività lavorativa.

All’arrivo presso il proprio sito lavorativo gli indumenti di lavoro devono essere riposti nell’armadietto individuale a doppio scomparto in modo da non entrare in contatto con abiti civili, indumenti sporchi o qualsiasi altro oggetto non sanificato (es. oggetti personali tipo cellulare, trucchi, specchietto, riviste, cibo, etc).

Gli indumenti di lavoro puliti devono essere toccati solo dopo aver lavato accuratamente le mani.

ATTIVITA’ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutte le attività di pulizia e sanificazione, nonché i prodotti da utilizzare sono descritti rispettivamente nel Programma di pulizia e disinfezione specifico del locale e in apposito Piano di sanificazione.

Per la prevenzione dell’epidemia di Covid-19 nella ristorazione scolastica il Programma di pulizia e disinfezione e il Piano di sanificazione specifico del locale sono modificati/integrati come segue:

- **Uffici:** devono essere puliti almeno giornalmente e sanificati almeno due volte a settimana con prodotto sanificante a base alcolica (alcool etilico al 70%) o a base di cloroattivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%),
- **telefoni, scrivanie, tastiere di pc, schermi touch , mouse, corrimano, porte e maniglie, maniglie di finestre, interruttori, sedie, stampanti:** devono essere puliti e sanificati almeno giornalmente con prodotto sanificante a base alcolica (alcool etilico al 70%) o a base di cloroattivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%)



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
 REV. 0
 PAG. 8 DI 13
 DATA: 03/06/2020

- **spazi comuni** (es. spazi mensa, spogliatoi, distributori snack, sale riunioni o comuni, ecc.): devono essere puliti e sanificati almeno giornalmente con prodotto sanificante a base alcolica (alcool etilico al 70%) o a base di cloroattivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%)
- **pulsantiere vending machines, erogatori bevande e ascensori:** devono essere puliti e sanificati almeno giornalmente con prodotto sanificante a base alcolica (alcool etilico al 70%) o a base di cloroattivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%);
- **Spogliatoi:** devono essere puliti e sanificati almeno giornalmente con prodotto sanificante a base alcolica (alcool etilico al 70%) o a base di cloroattivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%) ponendo particolare attenzione alle superfici toccate con maggior frequenza, quali porte e maniglie, maniglie di finestre, interruttori, sedie, armadietti (incluso l'interno)
- **Servizi igienici a disposizione dei lavoratori:** devono essere puliti e sanificati giornalmente con prodotti a base di cloro attivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%) ponendo particolare attenzione alle superfici toccate con maggior frequenza, quali sanitari, porte e maniglie, maniglie di finestre, interruttori, sedie, rubinetti.
- **Mezzi di trasporto gestiti da Camst:** ad integrazione delle attività di pulizia e sanificazione già previste nei piani di pulizia e sanificazione per i vani di carico e per le parti esterne dei mezzi, ciascun operatore, al termine di ogni turno di utilizzo del mezzo, deve provvedere a pulire e sanificare con prodotto sanificante a base alcolica, il volante, il cambio ed il cruscotto del mezzo utilizzato.
- **Superfici e attrezzature esposte al contatto con i clienti/utenti:** devono essere pulite e sanificate almeno giornalmente utilizzando prodotti a base alcolica (alcool etilico al 70%) o a base di cloroattivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%), ponendo particolare attenzione alle superfici toccate con maggior frequenza (vetrinette, maniglie, tablet, totem informativi, ecc.)
- **utensili e le stoviglie utilizzati per il porzionamento e la somministrazione dei pasti:** devono essere sanificati dopo ogni utilizzo con lavaggio in lavastoviglie;
- **attrezzature e utensili di rientro dalle consegne di pasti in ambito scolastico** (es. utensili e stoviglie per porzionamento, box isotermici, carrelli trasporto pasti, carrelli trasporto vassoi) devono essere sanificati dopo ogni rientro con lavaggio in lavastoviglie o, in alternativa, utilizzando prodotti a base alcolica (alcool etilico al 70%) o a base di cloroattivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% Tutte le attività di movimentazione, pulizia e sanificazione del materiale di rientro da strutture ospedaliere necessitano l'utilizzo di guanti monouso da parte degli addetti.
- **Servizi igienici dedicati ai fornitori:** devono essere puliti e sanificati almeno giornalmente con prodotti a base di cloro attivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%) ponendo particolare attenzione alle superfici toccate con maggior frequenza, quali sanitari, porte e maniglie, maniglie di finestre, interruttori, erogatori di sapone, rubinetti.
- **Servizi igienici dedicati agli utenti (se tale attività è gestita da CAMST):** devono essere puliti e sanificati almeno giornalmente con prodotti a base di cloro attivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%) ponendo particolare attenzione alle superfici toccate con maggior frequenza, quali sanitari, porte e maniglie, maniglie di finestre, interruttori, erogatori di sapone, rubinetti.

Tutte le superfici ed attrezzature non precisate nell'elenco precedente vengono trattate come già previsto nei piani di sanificazione in essere presso i locali di produzione.

I prodotti di pulizia e sanificazione devono essere utilizzati con le modalità previste nella IL 14.01 e secondo le indicazioni riportate nelle Schede tecniche e di Sicurezza degli stessi.

Al termine dell'effettuazione delle attività pulizia e sanificazione, queste vengono registrate (come previsto nella IL 14.01) nel mod 14.01/2.



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 9 DI 13
DATA: 03/06/2020

Presso i servizi igienici destinati ai fornitori e presso i servizi igienici destinati agli utenti (se tale attività è gestita da CAMST) deve essere affisso il modulo con le registrazioni relative a tale ambiente.

GESTIONE DEGLI IMPIANTI DI VENTILAZIONE E RISCALDAMENTO/RAFFRESCAMENTO

In tutti gli ambienti ove possibile, è necessario garantire un buon ricambio dell'aria aprendo con maggiore frequenza le diverse aperture (es. finestre, porte, ecc.): è preferibile aprire per pochi minuti più volte al giorno, che una sola volta per tempi lunghi.

Nei locali di produzione l'apertura delle finestre può avvenire solo se queste sono dotate di retine antiinsetti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per tutto l'orario di lavoro.

Negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata, VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno, è necessario:

- mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7 (è ammesso un decremento dei tassi di ventilazione nelle ore notturne di non utilizzo dell'edificio);
- eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni nell'aria degli ambienti indoor.
- garantire un ricambio di aria continuo negli ambienti in cui i lavoratori soggiornano
- ove possibile, sostituire i pacchi filtranti con pacchi filtranti più efficienti (es. UNI EN ISO 16890:2017: F7-F9).

Negli edifici dotati di impianti di condizionamento, è necessario escludere totalmente il ricircolo dell'aria.

Negli edifici dotati di impianti di riscaldamento/raffrescamento (es. pompe di calore, fancoil, o termoconvettori), è necessario tenere spenti gli impianti per evitare il possibile ricircolo del virus SARS-CoV-2 in aria.

Ove la misura al punto precedente non fosse praticabile, è necessario:

- pulire settimanalmente in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere bassi i livelli di particolato, evitando di spruzzare prodotti detergenti/disinfettanti spray direttamente sul filtro per non inalare sostanze inquinanti;
- Pulire le prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e detergente, oppure con alcool etilico al 70% asciugando successivamente.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I Dispositivi di Protezione Individuale utilizzati nelle cucine scolastiche e nei terminali di somministrazione sono:

- Mascherine chirurgiche;
- Guanti monouso.

L'utilizzo delle **mascherine chirurgiche** è obbligatorio per:

- tutti gli operatori durante l'intera attività lavorativa
- tutti i lavoratori che condividono spazi comuni (es. reception, spazi mensa, spogliatoi, distributori snack, sale riunioni o comuni, uffici cassa, ecc.);
- tutti i lavoratori che effettuano spostamenti con veicoli di lavoro condivisi con altri colleghi
- tutti i lavoratori che fanno uso dell'ascensore per spostamenti tra i piani.



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 10 DI 13
DATA: 03/06/2020

L'utilizzo dei **guanti monouso** è obbligatorio per:

- gli addetti ad attività di trasporto e consegna pasti;
- gli addetti ad attività di somministrazione;
- tutti i lavoratori che fanno uso dell'ascensore per spostamenti tra i piani.
- durante le attività di pulizia e sanificazione (salvo eventuali ulteriori misure previste dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati)

Per tutte le altre attività l'utilizzo del guanto non è necessario ma si raccomanda un frequente lavaggio delle mani con le modalità indicate nell'apposito Opuscolo del Ministero della Salute affisso nei Servizi Igienici aziendali (vedi allegato).

Le istruzioni sulle modalità per indossare, togliere e smaltire mascherine e guanti sono riportate nell'Allegato "Istruzioni Mascherine Guanti - Emergenza COVID19" e devono essere illustrate all'atto della consegna.

La consegna dei suddetti DPI ai lavoratori avviene in modo controllato all'atto dell'ingresso nella struttura. Il lavoratore attesta la consegna giornaliera dei DPI firmando per ogni giornata di lavoro il modulo allegato alla "Dichiarazione Ingresso Strutture -Emergenza COVID19"

Guanti e mascherine chirurgiche devono essere gettati in contenitori chiusi dedicati a questo scopo, evitando cestini individuali dei singoli ambienti di lavoro o cestini a servizio di scrivanie, o cestini dei locali di ristoro e dei servizi igienici o presenti in altri luoghi frequentati e frequentabili da più soggetti. La posizione di ogni contenitore dovrebbe essere chiaramente identificata, preferibilmente in locali con adeguato ricambio di aria e comunque al riparo da eventi meteorici. I punti di conferimento dovrebbero preferibilmente essere situati in prossimità delle uscite dal luogo di lavoro, per prevenire percorrenze di spazi comuni (es. corridoi, scale, ascensori) senza mascherina /guanti e senza possibilità del distanziamento fisico.

Il prelievo del sacco di plastica contenente i rifiuti in oggetto dovrà avvenire solo dopo chiusura dello stesso e ad opera di personale addetto. Si raccomanda che, prima della chiusura del sacco, il personale dedicato provveda al trattamento dell'interno del sacco mediante spruzzatura manuale (es. 3-4 erogazioni) di idonei prodotti sanificanti.

I sacchi opportunamente chiusi possono essere conferiti direttamente al Gestore se assimilati a rifiuti urbani indifferenziati secondo le regole vigenti sul territorio di appartenenza. Nel caso in cui i regolamenti vigenti non ammettano tale assimilazione, i rifiuti andranno smaltiti come rifiuti speciali non pericolosi con il codice identificativo 15.02.03 "Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce 15.02.02".

SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

Gli spostamenti all'interno del sito aziendale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali:

- sono annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzata; è comunque possibile effettuare la formazione a distanza. Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità); Si precisa che tale indicazione non si applica al caso del mancato completamento della formazione iniziale o di base (in tal caso, l'operatore privo della dovuta formazione non può e non deve per nessun motivo essere adibito al ruolo/funzione a cui la formazione



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 11 DI 13
DATA: 03/06/2020

obbligatoria e/o abilitante si riferisce). Tuttavia, fino al termine dell'emergenza, l'eventuale formazione a distanza effettuata mediante collegamento telematico in videoconferenza tale da assicurare l'interazione tra docente e discenti (ciascuno in solitaria, essendo esclusa qualsiasi forma di aggregazione in tale ambito, e fermo restando il limite massimo di soggetti partecipanti) si ritiene equiparata a tutti gli effetti alla formazione in presenza, risultando così idonea a soddisfare gli adempimenti formativi in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Con queste modalità, la registrazione delle presenze in entrata e uscita avverrà mediante registro elettronico o sotto la responsabilità del docente, così come l'effettuazione del test finale di apprendimento, ove previsto. Resta inteso che la modalità di collegamento a distanza in videoconferenza non si applica ai soli moduli formativi che prevedono addestramento pratico (quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la parte pratica dei corsi per addetti al primo soccorso).

- Non sono consentite le riunioni in presenza. In caso di estrema necessità ed urgenza, nell'impossibilità di collegamento a distanza, sarà possibile l'utilizzo di sale riunioni secondo le modalità affisse all'ingresso di ciascuna di esse (vedi allegato);
- è responsabilità di ogni singolo lavoratore limitare al minimo indispensabile gli spostamenti all'interno del sito aziendale;
- limitare l'accesso agli spazi comuni (es. spazi mensa, spogliatoi, distributori snack, sale riunioni o comuni, ecc.) ad un tempo di permanenza il più possibile ridotto;
- evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa) rispettando la distanza di almeno 1 m tra i presenti, garantendo un ricambio di aria continuo e, ove possibile, dedicando una porta all'entrata e una porta all'uscita.
- L'ascensore deve essere utilizzato solamente in situazioni di necessità prediligendo l'utilizzo delle scale. L'accesso all'ascensore è comunque consentito ad una sola persona alla volta la quale dovrà indossare mascherina (vedi allegato per ascensori);

È necessario lavarsi accuratamente le mani con sapone o soluzione disinfettante prima e dopo l'utilizzo di spazi comuni e dei distributori snack e bevande ed indossare mascherina durante tutto il soggiorno in spazi comuni (es. spazi mensa, spogliatoi, distributori snack e bevande, sale riunioni o comuni, ascensore, ecc.)

GESTIONE SINTOMI SOSPETTI DURANTE L'ATTIVITA' LAVORATIVA

Nel caso in cui una persona sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali tosse durante l'attività lavorativa, deve avvisare immediatamente il proprio diretto Responsabile.

Il Responsabile del lavoratore invita il dipendente ad indossare immediatamente una mascherina chirurgica e a recarsi presso il proprio domicilio e gli ricorda di contattare il proprio medico curante o i numeri di emergenza. Covid-19. contestualmente il Responsabile del lavoratore informa l'Ufficio Risorse Umane competente che contatta i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute.

Nell'impossibilità per il dipendente di recarsi immediatamente presso il proprio domicilio, si raccomanda di allontanare il lavoratore dagli altri colleghi identificando una stanza o un ufficio isolato e arieggiato frequentemente in cui farlo soggiornare. Il lavoratore deve coprire la bocca ed il naso ed evitare di toccare superfici ed oggetti. Nel caso il lavoratore abbia necessità di servizi igienici, è necessario individuarne uno separato, ove possibile. Tutti gli ambienti in cui il lavoratore ha soggiornato e le superfici toccate dal lavoratore devono essere sottoposte ad adeguata sanificazione dopo l'allontanamento del lavoratore (pulizia con acqua e detergente e successivamente con prodotto a base di cloroattivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%), o a base alcolica (alcol etilico al 70%) per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio).



DISPOSIZIONE DI SERVIZIO

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
REV. 0
PAG. 12 DI 13
DATA: 03/06/2020

L'Ufficio Risorse Umane di territorio, se indicato dall'Autorità sanitaria competente, procederà ad identificare i lavoratori che hanno avuto contatti stretti con il collega sintomatico invitandoli a lasciare cautelativamente gli uffici iniziando un periodo di quarantena cautelativa.

GESTIONE DI ACCERTATA POSITIVITA' A COVID-19 DI UN LAVORATORE

In caso di accertata positività a Covid-19 di un lavoratore, la Direzione Risorse Umane collabora con le Autorità sanitarie per l'identificazione degli eventuali "contatti stretti" del collega al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Al fine di garantire la continuità operativa aziendale la Direzione Risorse Umane provvederà a coordinare le attività del Piano Emergenza opportunamente predisposto.

INGRESSO IN AZIENDA DOPO INFEZIONE DA COVID-19

L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 deve essere preceduto:

- da una preventiva comunicazione del lavoratore al proprio Responsabile Risorse Umane avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza
- da visita medica da parte del medico competente come se si trattasse di "visita medica precedente alla ripresa del lavoro a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi al fine di verificare l'idoneità alla mansione" anche qualora l'assenza sia risultata inferiore complessivamente ai 60 gg per valutare profili specifici di rischiosità

SORVEGLIANZA SANITARIA

La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute

- privilegiando le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;
- ponendo particolare attenzione ai soggetti fragili anche in relazione all'età.

Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy.

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19 **(nel caso di lavoratori che sono stati ospedalizzati)**, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica come se si trattasse di "visita medica precedente alla ripresa del lavoro a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi al fine di verificare l'idoneità alla mansione" anche qualora l'assenza sia risultata inferiore complessivamente ai 60 gg per valutare profili specifici di rischiosità.

INFORMAZIONE SULLA PRESENTE DISPOSIZIONE

**DISPOSIZIONE DI SERVIZIO**

SIGLA: DS FASE 2 SCUOLE
 REV. 0
 PAG. 13 DI 13
 DATA: 03/06/2020

Il Responsabile dell'unità produttiva (o persona delegata preventivamente formata) deve procedere a:

- informare tutti i lavoratori sui contenuti della presente disposizione;
- registrare l'attività formativa nell'apposito modulo Mod. 13.01-2 (in allegato)
- rendere disponibile la presente disposizione ai lavoratori sul sito di lavoro.

			Francesca Marchi	Luca Biondi	Simone Gozzi	Francesco Malaguti
0	03/06/2020	NUOVA EMISSIONE	Responsabile Qualità e Sicurezza alimentare	RSPR Ristorazione	Responsabile Sistemi Integrati	Datore di Lavoro
REV.	DATA	DESCRIZIONE	PREPARATO		VERIFICATO	APPROVATO