

I.C. Statale Casarano Polo 3  
Prot. 0004393 del 08/10/2020  
05-06 (Entrata)



# CIRFOOD

**ATTIVITA' DA PREVEDERE  
NEI PLESSI SCOLASTICI  
PER PREVENIRE  
CORONAVIRUS**

## **PREMESSA**

la salute e sicurezza di consumatori e dipendenti sono da sempre la nostra priorità. Tutto il personale è dotato di dispositivi di protezione individuali, sia durante la produzione, il confezionamento ed il trasporto, che durante la somministrazione e l'igienizzazione dei luoghi di consumo del pasto.

Tutto ciò è volto a ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti, ma anche la diffusione di malattie trasmissibili per via aerea.

L'impresa ha avviato un percorso di potenziamento di tali misure per la prevenzione delle infezioni, al fine di garantire la massima igiene del personale e degli ambienti di lavoro.

CIRFOOD informa e forma tempestivamente tutti i dipendenti sulle procedure igienico – sanitarie richiamate dalle linee guida redatte dal Ministero competente e dall'ISS (Istituto Superiore di Sanità), relative all'igiene delle mani, all'igiene delle superfici e ai contatti con persone con sintomi simil-influenzali.

Tali prescrizioni vengono attuate e verificate costantemente.

CIRFOOD da anni implementa e attua piani di autocontrollo e procedure che definiscono l'importanza delle misure di igiene personale dei dipendenti.

Tutte le fasi del processo di produzione dei pasti, dal ricevimento delle merci alla cucinatura, al confezionamento per la somministrazione sono sottoposte ai piani di autocontrollo e rigorosamente controllate.

La preparazione dei pasti avviene in cucine autorizzate dove sono state implementare tutte le misure organizzative atte a garantire il distanziamento tra i lavoratori e dove il personale è dotato dei dispositivi previsti.

La responsabilità della gestione del rischio Coronavirus presso le scuole non è in capo al gestore della refezione, pertanto CIRFOOD si mette a disposizione del cliente e per ogni luogo di somministrazione che gestisce è prevista un'organizzazione specifica (Vedere schede nelle pagine successive).

## **APPLICAZIONE**

La presente procedura indica le azioni da intraprendere per ridurre il rischio di contagio da virus SARS CoV-2 per i lavoratori e per gli utenti delle mense scolastiche.

La somministrazione avverrà in classe o presso altri locali presso la scuola o esterni ad essa.

Le procedure di autocontrollo per la preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione sono quelle già previste nel Manuale Sicurezza e Prevenzione, qui vengono introdotte le ulteriori procedure volte alla gestione del rischio coronavirus.

Per il servizio sono previste porzionature individuali del pasto: ogni bambino / ragazzo dovrà avere l'intero pasto, compreso il pane e la bevanda ad uso personale, ai fini di evitare la condivisione, ad esempio, di cestini del pane, piatti di portata a centro tavola, caraffe ad uso promiscuo. Pertanto, nel caso in cui venga effettuata la preparazione del pasto presso la cucina della struttura, sarà cura del personale impiattare ogni singolo piatto e destinarlo ad ogni singolo bambino. Allo stesso modo, nel caso di preparazioni fornite da cucine esterne, le pietanze dovranno essere impiattate come sopra.

E' preferibile usare posate, bicchieri e stoviglie individuali o monouso; in alternativa, le stoviglie sono lavate tramite una lavastoviglie.

Dovrà in ogni caso essere evitato un utilizzo promiscuo di bottiglie, bicchieri, posate, ecc.



## INDICAZIONI OPERATIVE PER LA DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE DEI PASTI A SCUOLA:

Il servizio di refezione scolastica potrà essere svolto secondo le seguenti direttive generali:

### **consumo del pasto in classe;**

Il criterio principale secondo il quale vengono definite le modalità operative è la sicurezza alimentare, con particolare riferimento al mantenimento delle temperature.

Secondo quanto appena esposto, si preferisce raggiungere l'aula con un contenitore multiporzione chiuso, ed effettuare le operazioni di sporzionamento direttamente all'interno dell'aula o nelle zone immediatamente adiacenti.

In questo caso verranno rispettate le seguenti modalità di erogazione del pasto:

- I contenitori multiporzione veicolati dalla cucina all'aula saranno sempre chiusi fino al momento dello sporzionamento
- Durante il servizio le finestre dell'aula verranno chiuse, mentre saranno aperte nelle fasi di pulizia dei banchi e cattedre.
- Durante la fase di sanificazione dei banchi, prima e dopo il servizio, gli alunni non dovranno essere presenti
- E' possibile effettuare la distribuzione in presenza degli alunni, richiedendo a questi di indossare la mascherina fino al completamento della distribuzione a tutti i componenti dell'aula.
- Gli operatori avranno con se' un numero eccedente di utensili nel caso in cui uno di questi dovesse sporcarsi o cadere in terra.
- Gli operatori saranno dotati di sanificante a base alcolica per le mani o di guanti monouso in più

Il personale operante è formato in merito alle misure di contenimento dell'emergenza COVID-19 negli ambienti di lavoro, informati in merito alle misure da attuare e quali prassi adottare in caso di sintomo di infezione respiratoria. Tutto il personale è dotato di DPI specifici ed ha ricevuto le corrette informazioni per il loro uso e manutenzione.

La formazione inoltre, oltre gli usuali aspetti relativi alla somministrazione degli alimenti, ha riguardato le specifiche modalità di servizio nella fase emergenziale con le precauzioni da attuare.

