

**PROTOCOLLO AZIENDALE PER IL
CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DEL
VIRUS COVID-19 - SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

COMUNE DI ACERRA

GLOBAL SERVICE S.R.L.

DATA: 14/01/2021

PREMESSA

In riferimento al servizio di ristorazione scolastica e alla ripresa delle attività didattiche in Regione Campania, Global Service s.r.l. ha fatto propri tutti i pareri tecnici, elaborati nel corso delle ultime settimane, di seguito elencati, le direttive previste dal Piano Scuola 2020-2021 e i decreti ministeriali in vigore.

La pandemia e il lock-down hanno determinato la chiusura forzata dell'Azienda e l'apertura alla fine della Fase 1, solo in data 04/05/2020, coincisa con la riapertura delle Aziende in Italia.

Contestualmente è stato creato un gruppo di lavoro composto dal Datore di lavoro, dall'RSPP, dal Medico Competente e dagli RLS che hanno stilato un *"Protocollo Aziendale per il contrasto e il contenimento del Virus Covid-19."*

Il suddetto protocollo aziendale è stato firmato dalle parti, dai lavoratori e viene applicato nella sua interezza.

Essendo ampiamente dimostrata la **completa estraneità di ogni correlazione e contagio tra virus e alimenti**, tale protocollo è finalizzato soprattutto alla sicurezza dei lavoratori, ma anche all'utenza, a fornire indicazioni sulle buone norme di prassi igienica come misure preventive, a fornire indicazioni su come gestire eventuali positivi e/o situazioni di contagio.

Il Servizio di Refezione presso il Comune di Acerra verrà gestito conformemente a tale protocollo, reso disponibile alle S.V..

Fatta questa premessa, relativamente alla sicurezza sui luoghi di lavoro e dei lavoratori stessi, che entreranno in contatto con i commensali, si è ritenuto opportuno stilare un secondo protocollo per illustrare le misure di gestione del servizio di refezione presso il Comune di Acerra, in seguito all'emergenza sanitaria.

INTRODUZIONE

L'obiettivo del presente protocollo è fornire indicazioni operative circa la gestione specifica del servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Acerra. Fatti salvi tutti gli obblighi previsti delle disposizioni emanate per il contenimento del Covid-19, suggeriamo l'adozione di procedure di sicurezza anti-contagio, previste dal protocollo Aziendale redatto in data 04/05/2020, come parte integrante del DVR aziendale.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Piano Scuola Ministro dell'Istruzione 06/08/2020 e aggiornamenti

Protocollo Sicurezza ristorazione collettiva – sottoscritto da ANGEM (Associazione Nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva e Servizi vari) e dall' Alleanza delle Cooperative Italiane, Confcooperative lavoro e Servizi, LegaCoop Produzione e Servizi, delle Segreterie nazionali di FILCAMS-CGIL, FISASCAT-CISL, UILTUCS-UIL 15/07/2020

Indicazioni tecniche delle ASL.

INFORMAZIONE

Il servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Acerra verrà svolto in ottemperanza alle misure di contenimento, previste dai Decreti governativi, dalle disposizioni delle singole ASL e dalle indicazioni delle Associazioni di consumatori.

Le informazioni verranno condivise con gli agenti del servizio di refezione scolastica:

- l'Amministrazione Comunale;
- la Dirigenza Scolastica;
- I lavoratori presso i terminali di consumo (plessi, istituti, scuole).

Gli attori verranno informati da Global Service s.r.l. attraverso il presente protocollo, affiggendo all'ingresso dei centri cottura e nei luoghi maggiormente visibili dei locali di produzione e somministrazione dei pasti, cartellonistica informativa sul tema Covid-19 e se opportuno anche dei depliant.

PROCEDURE SPECIFICHE

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEI PASTI-MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti e ridurre il rischio di contagio da COVID-19, gli operatori del settore della ristorazione scolastica, devono assicurare la piena adesione alle norme igieniche, ampiamente previste dal Piano di Autocontrollo Aziendale HACCP. **Infatti è ampiamente documentato che non vi è alcun rischio di trasmissione del virus attraverso gli alimenti per cui restano invariate le pratiche di manipolazione del cibo e delle materie prime e le relative attività igieniche.**

E' opportuno tuttavia rafforzare le buone pratiche igieniche con le seguenti operazioni:

- all'interno delle cucine, nelle zone di preparazione, non si dovrà creare ingombro di attrezzature e personale;
- dovranno essere sempre indossati i DPI;
- le mani dovranno essere sempre lavate con acqua e sapone dopo ogni operazione e/o manipolazione di altri oggetti (es. denaro, rifiuti);
- il ricambio costante, di guanti monouso, in caso di passaggio da una lavorazione all'altra;
- in ogni centro cottura dovranno essere disponibili gel/spray disinfettanti;

Negli ambienti di lavoro del settore agro-alimentare, in particolare quando si manipolano alimenti non protetti, destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti, è sempre obbligatorio indossare la mascherina per evitare la propagazione di goccioline di liquidi organici attraverso tosse, starnuti o saliva. L'utilizzo della mascherina può quindi aiutare a limitare la diffusione di virus e batteri, ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani. È importante rimanere in casa (e non presentarsi al lavoro), in tutti i casi di febbre, disturbi gastroenterici, tosse.

MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti. Il lavaggio delle mani è fondamentale per prevenire la contaminazione degli alimenti. Occorrerà sempre lavarsi le mani:

1. prima di iniziare le preparazioni alimentari;
2. prima di manipolare cibi cotti o pronti per il consumo;
3. dopo la manipolazione o la preparazione di alimenti crudi;
4. dopo la gestione dei rifiuti;
5. dopo avere effettuato le pulizie;
6. dopo aver usato il bagno;
7. dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
8. dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
9. dopo aver manipolato il denaro.

Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti e nello specifico:

- lavare sempre le mani: – prima di indossare i guanti – tra un cambio di guanti e l'altro – dopo averli tolti
- cambiare i guanti dopo avere svolto attività non legate al cibo (es. maneggiato il denaro, svuotato i cestini, toccato maniglie, pulsanti o carrelli, ...). Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina).

Negli ambienti di lavoro del settore agro-alimentare, in particolare quando si manipolano alimenti non protetti destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti, è sempre consigliabile indossare la mascherina per evitare la propagazione di goccioline di liquidi organici attraverso tosse, starnuti o saliva. L'utilizzo della mascherina può quindi aiutare a limitare la diffusione di virus e batteri, ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani. È importante rimanere in casa (e non presentarsi al lavoro), in tutti i casi di febbre, disturbi gastroenterici, tosse.

PROCEDURA DI TRASPORTO PRODOTTI

Trasporto tramite mezzi di proprietà

L'operatore al momento del carico verifica la pulizia del vano del mezzo utilizzato evitando il trasporto promiscuo con altri materiali. Verificare che il grado di isolamento e coibentazione del box isoterico utilizzato per la movimentazione dei prodotti alimentari, sia in grado di garantire l'inerzia termica durante tutta la durata del trasporto dal momento del carico presso la realtà produttiva al sito dell'ultima consegna prevista, prevenendo eventuali rialzi termici che possano in qualche modo alterarne le caratteristiche organolettiche o influire negativamente sulla sicurezza igienico sanitaria del prodotto. A fine giornata lavorativa, o nei momenti antecedenti all'allestimento del carico, i contenitori, vengono puliti e disinfettati con apposito

detergente disinfettante (presidio medico chirurgico) o equivalente prodotto commerciale avente le medesime caratteristiche tecniche.

Al fine di prevenire contaminazioni crociate durante la fase di trasporto, gli alimenti pronti alla consegna devono essere confezionati o racchiusi in involucri primari idonei al contatto diretto con gli alimenti che non permettano il contatto con l'ambiente esterno o con altre matrici alimentari. Deve essere, quindi, garantita la separazione fisica tra cibi crudi (ortofrutta, carni crude, etc.) e cibi pronti al consumo che, se contaminati, non subiscono più alcun trattamento termico prima del consumo utile alla bonifica microbiologica del prodotto finito ready to eat. Deve essere mantenuta una separazione dei locali di preparazione del cibo da quelli destinati al ritiro da parte dei fattorini. Inoltre particolare cura deve essere posta alla pulizia e sanificazione dei mezzi e dei contenitori per il trasporto.

GESTIONE DELLE CONSEGNE

Al fine di ridurre il rischio di contagio si decide di adottare le seguenti misure:

- Una volta entrato all'interno del perimetro aziendale, il trasportatore ferma il mezzo in una zona definita, quindi scende, e apre il portello o il telo per permettere il carico e scarico della merce;
- L'autotrasportatore si reca al banco, situato nei pressi dell'area ricevimento, per lasciare o prelevare la bolla di trasporto. Se la merce è piccola, lo stesso la lascia sul banco sistemato a fianco a dove vengono lasciate le bolle;
- Se il carico è pesante o ingombrante, lo segnala all'addetto al ricevimento dopodichè, sale sul mezzo e avverte a voce l'addetto al ricevimento;
- L'addetto al ricevimento procede al prelievo del materiale e lo sistema nell'apposita area. Qualora sia necessario maneggiare del materiale, indosserà i guanti protettivi monouso;
- Terminata l'operazione, l'operatore rimuove i guanti e si lava le mani;
- Solo dopo un paio d'ore, l'operatore potrà prelevare il materiale e le bolle lasciate dal trasportatore, sempre avendo cura di lavarsi le mani subito dopo la movimentazione.

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI COMUNE DI ACERRA

In ottemperanza con le indicazioni nazionali, il servizio di somministrazione dei pasti è opportuno avvenga secondo l'impiego delle vaschette monoporzioni, riciclabili, singolarmente termosaldate.

Le ragioni, ampiamente descritte dal CTS del protocollo, sono molteplici:

- 1) il lunch box rappresenta un ritorno al passato rispetto alle direttive dei CAM 2020 (Criteri Ambientali Minimi)
- 2) la chiusura ermetica preserva le qualità organolettiche del pasto contenuto;
- 3) l'apertura facilitata consente ai bambini di provvedere autonomamente, evitando l'intervento di una terza persona (es. insegnante), in modo da scongiurare il rischio di contagio;
- 4) poste tutte le operazioni di contenimento del contagio (es. DPI, igiene, pulizia, distanziamento), il lunch box creerebbe nuovi presupposti per esso.

La soluzione di Global Service s.r.l.

Per questi motivi, Global Service propone la fornitura di pasti nelle vaschette singolarmente termosigillate, **così come previsto dalle indicazioni nazionali.**

Global Service s.r.l. provvederà ad effettuare il servizio sempre nella medesima modalità già consolidata, sia rispetto alle abitudini delle addette, sia dei commensali.

Il servizio così descritto avverrà in completa sicurezza, e non vi sarà alcun rischio sanitario.

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE AREE DI LAVORO

Le modalità di pulizia e sanificazione sono indicate nel piano di autocontrollo che prevede altresì delle schede quotidiane per registrare le operazioni di pulizia effettuate. La pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e delle attrezzature viene effettuata tramite specifici prodotti di cui si conservano e rendono disponibili le schede di sicurezza.

Per le attività di disinfezione vanno utilizzati prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medico-chirurgici). Secondo quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Salute 5443 del 22 febbraio 2020, nonché secondo quanto riportato nel Protocollo condiviso del 14 marzo per il contrasto alla diffusione del Covid-19 negli ambienti di lavoro, in luoghi di lavoro non sanitari dove non si siano verificati contagi, la sanificazione è necessaria in ambienti dove è auspicabile che sia normalmente prevista. E' sufficiente anche una blanda disinfezione e in un minuto i virus vengono inattivati.

Riepilogo delle principali procedure:

- Global Service s.r.l. assicura la pulizia giornaliera dei locali degli ambienti, delle attrezzature, con idonei prodotti detergenti o igienizzanti a base di soluzioni idroalcoliche o di cloro;
- particolare attenzione verrà data alla pulizia delle aree comuni (bagni, corridoi) come misura generale di prevenzione;
- tutti gli ambienti devono essere aerati giornalmente (centri cottura, aule ma a discrezione dei docenti);
- l'azienda può prendere come misura volontaria un'azione di sanificazione programmata e interventi di verifica dell'efficacia del piano di pulizie con specifico riguardo alla presenza del Covid-19;
- ovunque possibile, bisogna usare materiali usa e getta per la pulizia, evitando tessuti e materiali assorbenti;
- il personale addetto alla pulizia verrà informato sul corretto uso delle protezioni personali, sull'igiene delle mani subito dopo aver tolto le protezioni e dopo che il lavoro è stato completato.

MISURE DI PREVENZIONE SPECIFICHE CONTRO IL CONTAGIO DA COVID – 19 IN AZIENDA

- Lavarsi spesso le mani o usare un gel a base alcolica o in alternativa guanti monouso da cambiare frequentemente come prima barriera per l'operatore
- Evitare le strette di mano e contatti ravvicinati
- Non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani
- Coprire bocca e naso con fazzoletti monouso quando si starnutisce o tossisce. Se non si ha un fazzoletto usare la piega del gomito
- In caso di sintomi influenzali avvisare il datore di lavoro ed evitare di recarsi a lavoro.
- Evitare di recarsi a lavoro se si è entrati a contatto con persone che sono state di recente nelle zone rosse o a contatto con persone risultate positive al virus
- Pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol
- Nei momenti di pausa o fine servizio evitare di sostare in spazi comuni a stretto contatto con colleghi ed evitare l'uso promiscuo di oggetti ed accessori
- Prima di riprendere l'attività lavorativa lavarsi accuratamente le mani
- Durante l'attività lavorativa rispettare le distanze di sicurezza di un metro e mezzo

- Al termine delle attività lavorative per la pulizia dei locali e delle attrezzature usare guanti monouso
- Arieggiare gli ambienti frequentemente per favorire il ricambio d'aria
- E' consigliabile l'utilizzo della mascherina chirurgica per il personale di cucina o che manipola alimenti

VERIFICA DELLE MISURE ADOTTATE

Periodicamente, il responsabile aziendale effettua un controllo volto a verificare l'applicazione sia delle indicazioni riportate all'interno del provvedimento del Governo, sia delle prescrizioni previste all'interno di questo piano.

Il controllo avviene insieme all'RLS utilizzando la checklist allegata al Protocollo Aziendale anti-covid allegato al DVR. Al termine del controllo, le parti inseriscono eventuali annotazioni e firmano il documento.

La checklist compilata e firmata viene archiviata.

PROCEDURA DI GESTIONE IN CASO DI POSITIVITA' AI TEST

La procedura prevista dalle istituzioni, richiede che il singolo cittadino che presenti sintomi o che sia stato esposto a possibile contagio, debba comunicarlo al proprio medico di famiglia o al numero 1500. Questi, in base alle procedure applicate, decideranno se sottoporre la persona a tampone o meno o a provvedimento di quarantena cautelare.

Nel caso in cui venga comunicata all'azienda la positività di un proprio operatore, si procederà applicando i seguenti punti.

INDIVIDUAZIONE DEI CASI SOSPETTI IN AZIENDA

Qualora un lavoratore dovesse riferire un malore, salvo che non sia a rischio la sua salute e sicurezza, questi dovrà abbandonare precauzionalmente il lavoro e recarsi presso il proprio domicilio; il lavoratore dovrà essere informato circa la necessità di contattare al più presto il proprio medico.

Qualora questo non fosse possibile, l'operatore dovrà recarsi all'interno di un locale chiuso, e l'azienda provvederà alla chiamata dei soccorsi. Una volta che il lavoratore avrà abbandonato il locale, questo dovrà essere sanificato seguendo le disposizioni previste dalla Circolare del Ministero della salute n.5443 del 22 febbraio 2020.

Qualora sia strettamente necessario intervenire immediatamente sul lavoratore, il soccorritore dovrà prima indossare maschera, visiera e guanti, presenti all'interno

della cassetta di primo soccorso. Tutti i presidi utilizzati vanno chiusi in un sacchetto e gettati come rifiuti speciali pericolosi. Durante l'intervento, dovranno essere presenti solo i soccorritori nel numero strettamente necessario all'intervento. Una volta terminato l'intervento, i soccorritori dovranno segnalare il contatto con il possibile soggetto e, salvo che questi risultasse negativo, dovranno abbandonare il posto di lavoro e rimanere in quarantena per il periodo necessario.

ATTUAZIONE DELLE MISURE INDICATE DALLE AUTORITA'

Qualora l'azienda ricevesse notizia di un caso, anche solo potenzialmente, positivo, la stessa contatta l'ufficio competente per mettersi a disposizione per fornire le necessarie informazioni e la collaborazione alla messa in atto di quanto richiesto. In questa fase, viene fornito il nominativo e le modalità di contatto con il Medico Competente.

Le autorità, una volta rilevato il contagio di una persona, indagano per definire i possibili rapporti intercorsi con altre persone, sia per motivi lavorativi che personali. A seguito di questo, l'autorità contatterà l'azienda, eventualmente anche il medico competente, per definire le misure quali l'indagine circa eventuali altri lavoratori contagiati, sospensione dell'attività, sanificazione straordinaria ecc.

L'azienda provvederà ad adottare tempestivamente le misure indicate dall'autorità.

MISURE IMMEDIATE DI INTERVENTO

Fatto salvo quanto previsto ai punti precedenti, l'azienda adotta i seguenti interventi precauzionali:

Immediata richiesta cautelativa, a tutti i lavoratori che hanno lavorato negli ultimi 15 giorni in postazioni immediatamente adiacenti al lavoratore risultato positivo, di rimanere a casa;

Interdizione, fino all'avvenuta igienizzazione, dei locali fatto salvo le aree di transito;

Immediata sanificazione di, in questo ordine cronologico:

- Delle zone di passaggio comuni quali scale, con particolare attenzione al corrimano, corridoi, porte, servizi igienici, ascensori;
- Postazione/i di lavoro del lavoratore e di tutti i lavoratori della medesima area di lavoro, comprese le attrezzature di lavoro;
- Area break utilizzata dal lavoratore, comprese le attrezzature presenti (distributori automatici, frigo, forno ecc.).

SORVEGLIANZA SANITARIA

La sorveglianza sanitaria non viene interrotta perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio. In particolare si invitano i lavoratori tramite il medico competente a **segnalare all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse che possono mettere a rischio la loro salute in questo periodo di emergenza da Covid-19**, anche nel caso in cui queste siano sopraggiunte successivamente alla visita di medicina del lavoro già effettuata.

Con la certezza di aver fatto cosa gradita, a completa disposizione, per ogni ulteriore chiarimento, cogliamo l'occasione per porgere le ns. più vive cordialità.

Napoli, 14 Gennaio 2021



GLOBAL SERVICE S.R.L.

La Sua Assistenza

Luisa Picardi