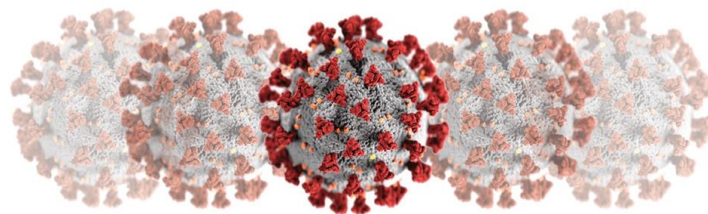


# GESTIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI



IPSSEOA "Giuseppe Maffioli"



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Villa Dolfin - Via Valsugana, 74 - Villarazzo  
31033 Castelfranco Veneto (TV)  
Tel.: 0423/721661 - Fax: 0423/494414

Sito internet: [www.ipsseoamaffioli.edu.it](http://www.ipsseoamaffioli.edu.it)  
Cod. Fisc.: 81003990264 – Cod. fatt. elettr.: UFXM49  
Cod. Mecc. Ist.: TVRH01000N – Serale TVRH010503

PEC: [tvrh01000n@pec.istruzione.it](mailto:tvrh01000n@pec.istruzione.it)  
E-mail MIUR: [tvrh01000n@istruzione.it](mailto:tvrh01000n@istruzione.it)  
E-mail: [posta@ipsseoamaffioli.it](mailto:posta@ipsseoamaffioli.it)

**SEDE ASSOCIATA DI MONTEBELLUNA**

Via Jacopo Sansovino, 6/A - 31044 Montebelluna (TV)  
Tel.: 0423/544165 - E-mail: [montebelluna@ipsseoamaffioli.it](mailto:montebelluna@ipsseoamaffioli.it)



*Istituto aderente a Association  
Européenne des Ecoles d'Hôtellerie  
et de Tourisme*

**SEDE ASSOCIATA DI PIEVE DEL GRAPPA**

Via Cardinal Pietro Maffi, 2/A - 31017 Pieve del Grappa (TV)  
Tel.: 0423/539107 - E-mail: [pieve@ipsseoamaffioli.it](mailto:pieve@ipsseoamaffioli.it)

**SEDE LEGALE e OPERATIVA: Villa Dolfin  
Via Valsugana, n.74 – 31033 Castelfranco Veneto (TV)**

**SEDE OPERATIVA DI: S. Giacomo  
Via Ospedale – 31033 Castelfranco Veneto (TV)**

**SEDE OPERATIVA DI: Soranza  
Via Soranza, n.15 – 31033 Castelfranco Veneto (TV)**

**SEDE OPERATIVA DI: Struttura Palazzetto dello Sport  
Piazza Donatori di Sangue, n.1 – 31033 Castelfranco Veneto (TV)**

**SEDE OPERATIVA DI: Istituto Superiore "Levi"  
Via Sansovino, n.6/A – 31044 Montebelluna (TV)**

**SEDE OPERATIVA DI: Centro frazionale Guarda  
Via Feratine – 31044 Montebelluna (TV)**

**SEDE OPERATIVA DI: Frassetto  
Via Biagi – 31044 Montebelluna (TV)**

**SEDE OPERATIVA DI: Villa Fietta  
Via Cardinal Pietro Maffi, n.1 – 31017 Pieve del Grappa (TV)**

---

IPSSAR "GIUSEPPE MAFFIOLI"	<b>PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS IN ISTITUTO</b>  <b>GESTIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI</b>	Emis. 00 del 07/09/2020  Pag 2 di 14
Il Dirigente Scolastico  Nicola Zavattiero		Il R.S.P.P.  Andrea Facchin
Il referente scolastico COVID-19  <b>Sede di Villa Dolfin:</b> Roberto Mondati, Marco Valletta, Claudia Garbuio	Il referente scolastico COVID-19  <b>Sede di S. Giacomo:</b> Elisa Sica, Marco Valletta, Roberto Mondati, Marinella Bombara	Il referente scolastico COVID-19  <b>Sede di Soranza:</b> Michele Bordin, Cristina Bottura
Il referente scolastico COVID-19  <b>Sedi di Montebelluna:</b> Simonetta Buffolo, Chiara Forner, Liva Zanin		Il referente scolastico COVID-19  <b>Sede di Pieve del Grappa:</b> Valter Melcarne, Michela Chiurato

## INDICE

1. INTRODUZIONE .....	4
-----------------------	---

---

1.1	RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI .....	4
1.2	MODALITÀ DI TRASMISSIONE DEL SARS-COV-2 .....	5
1.3	SARS-COV-2 E L'APPARATO GASTROINTESTINALE.....	5
1.4	SARS-COV-2 E LA SICUREZZA ALIMENTARE .....	6
1.5	ORGANIZZAZIONE DEI LABORATORI .....	6
<b>2</b>	<b>INDICAZIONI DI PREVENZIONE GENERALE .....</b>	<b>8</b>
2.1	INDICAZIONI IN FASE DI PRODUZIONE .....	8
2.2	INDICAZIONI IN FASE DI SOMMINISTRAZIONE .....	10
2.3	INDICAZIONI PER LA CONSUMAZIONE DEI PASTI .....	13
2.4	INDICAZIONI PER ACCOGLIENZA/RECEPTION .....	13

---

## 1. Introduzione

In ottemperanza a quanto definito dalla vigente normativa relativa alla riapertura delle scuole sul territorio italiano Ipsar Maffioli definisce e decide in questo protocollo la gestione delle attività laboratoriali che coinvolgono studenti e lavoratori dell'istituto stesso.

### I laboratori presenti presso Villa Dolfin - Castelfranco Veneto sono:

- cucine
- bar
- servizio di sala
- accoglienza/reception
- informatica

### I laboratori presenti presso Istituto Levi - Montebelluna sono:

- accoglienza/reception
- informatica

### I laboratori presenti presso Guarda - Montebelluna sono:

- cucine
- servizio di sala

### I laboratori presenti presso la sede di Pieve del Grappa sono:

- cucine
- bar
- servizio di sala
- accoglienza/reception
- informatica

Le attività di laboratorio svolte dagli studenti e dal personale docente sono soprattutto legate alla produzione di preparazioni alimentari, somministrazione di alimenti e rapporto con il pubblico.

#### 1.1 Riferimenti normativi e documentali

Ad integrazione dei riferimenti portati nel protocollo di sicurezza COVID19 generale e considerati in questo documento:

- Rapporto ISS COVID-19 • n. 17/2020
- Rapporto ISS COVID-19 • n. 32/2020
- Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione INAIL Maggio 2020

## 1.2 Modalità di trasmissione del Sars-CoV-2

La trasmissione del SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (*droplets*), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Tali *droplets* generalmente si propagano per brevi distanze, e possono direttamente raggiungere le mucose nasali od orali o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze, oppure depositarsi su oggetti o superfici. Se gli oggetti e le superfici vengono contaminati da *droplets* o direttamente da secrezioni respiratorie (saliva, secrezioni nasali, espettorato), il virus si può trasmettere indirettamente, attraverso il contatto delle mani contaminate con bocca, naso e occhi.

Il periodo di incubazione del COVID-19, ovvero il periodo antecedente allo sviluppo dei sintomi, può durare fino a 14 giorni ed è in media di 5-6 giorni. Alcuni soggetti infetti possono trasmettere il virus ad altri individui 1-2 giorni prima dell'inizio della sintomatologia. I sintomi iniziali sono di solito aspecifici ed includono febbre, tosse secca e affaticamento, ma la malattia può manifestarsi con sintomi a carico di diversi apparati, incluso quello respiratorio (tosse, respiro corto, congestione nasale, mal di gola, rinorrea, dolore toracico), gastrointestinale (perdita dell'appetito, diarrea, nausea e vomito), muscolo-scheletrico (dolori muscolari), sistema nervoso (mal di testa, confusione, perdita di gusto e olfatto), e occhi (arrossamento) (7). Dopo l'insorgenza dei sintomi la malattia può evolvere in una forma lieve, moderata, grave o critica, quest'ultima associata a manifestazioni quali la sindrome da distress respiratorio acuto (*Acute Respiratory Distress Syndrome*, ARDS) e alla compromissione di vari organi (apparato renale, sistema cardiovascolare, fegato).

## 1.3 Sars-CoV-2 e l'apparato gastrointestinale

Per quanto riguarda nello specifico il coinvolgimento dell'apparato gastrointestinale, dati in letteratura evidenziano che circa il 2-18% dei pazienti con COVID-19 presentano diarrea e diversi studi hanno rilevato il genoma virale nelle feci di soggetti infetti sia sintomatici che asintomatici. Ulteriori studi hanno inoltre mostrato la presenza di particelle virali infettive di SARS-CoV-2 in campioni fecali e hanno messo in evidenza che le proteine dei recettori ACE2 (*Angiotensin-Converting Enzyme 2*) utilizzati dal SARS-CoV-2 per l'ingresso cellulare sono abbondantemente espresse nell'epitelio gastrointestinale e che SARS-CoV-2 è in grado di penetrare nelle cellule intestinali

Ad oggi, non sono stati segnalati casi associati alla trasmissione oro-fecale di SARS-CoV-2 e che, come evidenziato nelle valutazioni di molteplici organismi nazionali ed internazionali operanti nell'ambito della sicurezza degli alimenti (EFSA, FDA, ecc.), non vi sono evidenze di una sua trasmissione alimentare, associata agli operatori del settore alimentari o agli imballaggi per alimenti di superficie. In uno studio di Chin *et al.*, in condizioni controllate di laboratorio (es. umidità relativa del 65%), il virus infettante era rilevato per periodi inferiori alle 3 ore su carta (da stampa e per fazzoletti), fino a un giorno su legno e tessuti, due giorni su vetro, e per periodi più lunghi (4 giorni) su superfici lisce quali acciaio e plastica, persistendo fino a 7 giorni sul tessuto esterno delle mascherine chirurgiche. Risultati analoghi sono stati messi in evidenza da van Doremalen *et al.* che, sempre in condizioni di laboratorio, hanno evidenziato come il virus infettante fosse rilevabile fino a 4 ore su rame, 24 ore su cartone e 2-3 giorni su plastica e acciaio.

SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti quali soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70% o ad altri disinfettanti quali clorexidina 0,05% e benzalconio cloruro 0,1%.

Relativamente alle condizioni esterne di temperatura, SARS-CoV-2, come altri coronavirus e come gran parte dei virus, risulta stabile alle temperature di refrigerazione (+4°C), con una riduzione totale del virus infettante – in condizioni ottimali per la sua sopravvivenza come quelle sperimentali di laboratorio – pari a circa 0,7 log in 14 giorni. A temperatura ambiente, di contro, SARS-CoV-2 mostra una minore stabilità e virus

infettante può essere rilevato fino a 7 giorni a 22°C o fino a 1 giorno a 37°C. Infine, SARS-CoV-2 mostra, nei confronti delle temperature rilevanti per i processi di preparazione dei cibi (cottura e mantenimento dalla temperatura nelle attività di ristorazione), un comportamento analogo a quello di altri Coronavirus come SARS e MERS, non essendo possibile rilevare virus infettante dopo 30 minuti a 56°C e dopo 5 minuti a 70°C.

#### 1.4 Sars-CoV-2 e la sicurezza alimentare

Secondo la normativa europea, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio combinato di prevenzione e controllo che abbraccia le filiere agroalimentari "dal campo alla tavola".

Tali azioni includono:

- a) la corretta igiene nella produzione primaria e nella produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione alimentare (buone pratiche agricole e buone pratiche igieniche);
- b) un approccio basato sulla prevenzione – ovunque possibile – dei possibili pericoli, inclusi quelli microbiologici, e sul loro controllo in modo sistematico da parte dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA);
- c) un sistema di controlli ufficiali integrati da parte delle Autorità competenti, pianificati in funzione del profilo di rischio delle diverse attività;
- d) un sistema di tracciabilità dei prodotti e delle materie prime destinate ad entrare nei prodotti alimentari in grado di consentire la gestione di situazioni di potenziale pericolo;
- e) la corretta informazione del consumatore attraverso idonea etichettatura del prodotto e il suo coinvolgimento come parte attiva nella garanzia della sicurezza alimentare.

L'insieme di tutte queste attività consente, in condizioni ordinarie, la corretta gestione degli alimenti e la garanzia della salubrità degli stessi.

Ferma restando l'assenza di evidenze rispetto alla trasmissione alimentare del virus e la valutazione da parte OMS che la possibilità di **contrarre il COVID-19 tramite gli alimenti o tramite le confezioni alimentari sia altamente improbabile**, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede di circoscrivere, nei limiti del possibile, il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

#### 1.5 Organizzazione dei laboratori

I laboratori sono organizzati e allestiti come da planimetrie in locali cucina, sala, bar e reception.

Nelle attività di cucina e sala le attività non possono essere svolte secondo i distanziamenti proposti per altri tipi di laboratorio. Valgono pertanto le indicazioni fornite in merito alle realtà lavorative di cucina e sala dei ristoranti. Per i laboratori e le aule attrezzate non è possibile modificare il layout delle postazioni di lavoro, a causa dei vincoli imposti dalla posizione rigida di gran parte delle attrezzature e dei cablaggi tecnici (elettrici, pneumatici, gas, ecc.). Per tale motivo il principio del *distanziamento fisico* può essere rispettato solo valutando il **numero massimo di allievi** che possono operare con continuità ad almeno 1 m di distanza l'uno dall'altro e considerando la possibilità che il personale (docente, ITP e tecnico di laboratorio) possa mantenere almeno 2 m di distanza dall'allievo più vicino, stando, se possibile, nella sua posizione fissa.

Il personale può spostarsi dalla sua posizione fissa, muoversi tra le postazioni di lavoro e avvicinarsi agli allievi solo se indossa la mascherina chirurgica (così come gli allievi stessi) e toccare le stesse superfici toccate dall'allievo solo se prima si è disinfettato le mani.

Indicazioni generali in merito alle strutture e alla loro capienza:

Indicazione	Soddisfatta		Note
	SI	NO	
nel caso di postazioni di lavoro non fisse sono delimitati gli spazi di	x		

movimento degli allievi con adeguate segnalazioni per il necessario mantenimento del distanziamento di almeno 1 m tra un allievo e un altro			
viene esposto all'esterno del laboratorio o dell'aula attrezzata un cartello indicante la sua <b>massima capienza</b>	x		
effettuare la disinfezione del laboratorio e delle attrezzature utilizzate prima dell'accesso di nuove classi	x		
valutare l'efficacia della ventilazione naturale dell'ambiente, che in alcuni laboratori potrebbe essere fortemente limitata dalla posizione delle finestre e/o dalla collocazione e dimensioni delle attrezzature	x		
ogni laboratorio e aula attrezzata devono essere dotati di dispenser di soluzione alcolica (al 60% di alcol), ad uso sia degli allievi che del personale	x		
tenere conto in caso il laboratorio debba ospitare anche un insegnante di sostegno o un OSS; che anch'essi devono restare distanziati di almeno 2 m dagli <b>altri</b> allievi	x		

## 2 Indicazioni di prevenzione generale

Riguardo a quanto precedentemente affermato è necessario considerare quanto segue:

Le buone pratiche igieniche (*Good Hygiene Practices, GHP*) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. 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 e degli imballaggi.

Inoltre, secondo le considerazioni espresse dall'OMS, i soggetti infetti possono trasmettere il virus ad altri individui durante il periodo presintomatico. In questo contesto, secondo l'ECDC, l'uso delle mascherine può aiutare a ridurre la diffusione del virus minimizzando la diffusione delle *droplets* respiratorie da parte dei soggetti inconsapevolmente infetti. Pertanto, l'uso delle mascherine diventa fondamentale in particolar modo in relazione all'accesso a luoghi affollati e chiusi come gli esercizi alimentari e all'interno degli ambienti destinati all'esposizione e alla commercializzazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle *droplets* respiratorie da individui inconsapevolmente infetti verso gli alimenti e i loro imballaggi (rispetto ai quali, nelle operazioni di acquisto, non è tecnicamente possibile garantire distanziamento fra l'acquirente e gli oggetti esposti), costituiscono uno strumento opportuno per la tutela della loro igiene, e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo sulla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

**L'utilizzo della mascherina non deve sostituirsi, ma affiancarsi a tutte le altre fondamentali pratiche di prevenzione** della diffusione del virus, incluso il **distanziamento** fisico, l'**igiene delle mani**.

Inoltre, è importante effettuare una riorganizzazione dei processi (gestione delle pulizie/disinfezione, controllo degli accessi, distribuzione di prodotti per la sanificazione delle mani, ecc.) e se possibile degli spazi (definizione di percorsi obbligati, segnaletica orizzontale per il distanziamento, ecc.) onde consentire agli studenti e lavoratori dell'istituto di accedere, muoversi ed agire all'interno dei locali laboratorio nel rispetto delle norme per la gestione dell'epidemia di SARS-CoV-2 e dei principi di tutela dell'igiene degli alimenti.

L'accesso ai laboratori è consentito solamente previa

- **cambio d'abito** (possibilmente pulito ogni volta, in caso di impossibilità, indossare una copertura monouso)
- **pulizia accurata delle mani** mediante lavaggio con acqua e sapone o igienizzazione
- utilizzo della **mascherina** durante tutta l'attività
- mantenimento (per quanto possibile) della **distanza interpersonale** di un metro.

### 2.1 Indicazioni in fase di produzione

La normativa europea in chiave di sicurezza degli alimenti – dal Regolamento (CE) 178/2002 fino al più recente Regolamento (UE) 2017/625 – è estremamente rigorosa nella garanzia della salute del consumatore rispetto alle malattie a trasmissione alimentare, incluse quelle causate da microrganismi quali virus e batteri.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti in fase di produzione è essenziale che nella lavorazione delle preparazioni alimentari sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) aziendali.

In un contesto di rapida evoluzione delle conoscenze quale quello dell'epidemia di COVID-19, è necessario che, anche nelle fasi di produzione degli alimenti, particolare attenzione venga posta alle modalità di diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di *droplets* da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle



superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto con mani contaminate) e come tali modalità possano essere limitate o eliminate negli ambienti preposti alla produzione alimentare. In particolare, è di fondamentale importanza per gli operatori del settore alimentare rafforzare le misure di igiene personale e di formazione igienica per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.

Le principali pratiche igieniche in adozione per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si maneggiano, preparano, trasformano, confezionano e imballano gli alimenti rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS-CoV-2. In particolare, tali pratiche igieniche includono:

Indicazione	Soddisfatta		NOTE
	SI	NO	
Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali	x		
Lavaggio frequente delle mani per tutti gli operatori	x		
Utilizzo di abbigliamento pulito idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.)	x		
Utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti; tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti	x		
Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.)	x		
Adesione alle regole di segregazione delle aree destinate alle materie prime, al prodotto, ai materiali di confezionamento e imballaggio e ai materiali diversi da quelli destinati alla produzione	x		
Utilizzo di idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (lavaggio frequente delle mani, utilizzo di guanti, ecc.)	x		
Relativamente alle tipologie di prodotto: gli alimenti destinati a essere consumati senza cottura devono essere prodotti implementando al massimo le buone pratiche igieniche, a partire dalla produzione primaria.	x		
I trattamenti termici cui sono sottoposti gli alimenti a livello di produzione devono essere tenuti sotto controllo come da piani HACCP	x		
I prodotti cotti e gli alimenti crudi devono essere mantenuti idoneamente segregati nelle diverse fasi della produzione	x		
È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la	x		

manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.).			
Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente	x		
Prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; laddove vengano utilizzati disinfettanti alimentari a base di cloro, seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo).	x		
Per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca.	x		
Per gli alimenti che vengono serviti dopo essere sottoposti a cottura è necessario che questa fase sia effettuata in maniera accurata al fine di inattivare i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus	x		
Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare, per la loro manipolazione o conservazione, utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi	x		
Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) o, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia di COVID-19 (DPCM 10 aprile 2020), sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C) con segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale (o al servizio di continuità assistenziale) di riferimento	x		

## 2.2 Indicazioni in fase di somministrazione

Il settore della ristorazione costituisce un ambito di particolare rilievo poiché, all'interno dei locali deputati alla somministrazione degli alimenti, possono realizzarsi simultaneamente condizioni di rischio quali affollamento, limitato ricambio d'aria, permanenza prolungata e – in relazione al consumo dei pasti – impossibilità di garantire l'utilizzo delle mascherine. Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina l'esposizione ravvicinata al viso di mani, oggetti e prodotti, potenziali veicolo del virus. Risulta pertanto particolarmente importante l'applicazione del distanziamento fisico e delle altre misure di mitigazione del rischio, un'attenta ridefinizione dell'organizzazione degli spazi e un innalzamento delle garanzie igienico-sanitarie.

Nei locali di somministrazione di cibi e bevande si realizzano, infatti, alcune condizioni che richiedono

IPSSAR "GIUSEPPE MAFFIOLI"	<b>PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS IN ISTITUTO</b> <b>GESTIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI</b>	Emis. 00 del 07/09/2020  Pag 11 di 14
----------------------------	--	--

l'adozione di misure di contenimento del contagio particolarmente attente:

- impossibilità per gli avventori di garantire l'utilizzo continuo, e per tutto il periodo di permanenza nel locale, di mascherine;
- tempo di permanenza; la possibilità di contagio è amplificata dalla durata della permanenza nei locali e, a causa del *turn over* della clientela, aumenta la possibilità di incontri ravvicinati tra un significativo numero di soggetti e di contaminazione di superfici e oggetti;
- difficoltà, in molti locali, a garantire adeguate condizioni di ricambio d'aria naturale e di ventilazione dei locali confinati.

Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina inevitabilmente la ripetuta esposizione al viso di mani, oggetti e prodotti alimentari sui quali potrebbe essere presente il virus.

Poiché, durante la consumazione dei pasti, una delle importanti misure di mitigazione del rischio, ovvero l'utilizzazione delle mascherine, non risulta possibile, nei locali di somministrazione di cibi e bevande la pratica del distanziamento fisico assume particolare rilevanza. Nel caso in cui le misure del distanziamento sociale vengano ridotte è necessario porre particolare attenzione ad una rigorosa messa in atto delle altre misure di mitigazione del rischio (igiene delle mani, etichetta respiratoria - consiste in: a. coprirsi bocca e naso durante gli starnuti o la tosse utilizzando fazzolettini di carta o, in mancanza d'altro, la manica del proprio vestito; b. eliminare il fazzolettino di carta nel più vicino raccoglitore di rifiuti; c. praticare l'igiene delle mani subito dopo con lavaggio o utilizzo di soluzione idroalcolica -, evitare i contatti interpersonali, barriere di protezione, definizione di percorsi obbligati per evitare incroci ed il conseguente contatto fisico, sanificazioni più frequenti, ricambio dell'aria, utilizzo di spazi esterni).

Più specificatamente, nell'ambito della loro somministrazione è necessario che sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia, detersione e disinfezione, come richiesto dalla normativa in materia di sicurezza alimentare e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) aziendali.

Indicazione	Soddisfatta		Note
	SI	NO	
Per gli addetti al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro, l'utilizzo dei guanti in nitrile durante le attività di igienizzazione al termine di ogni servizio al tavolo	x		
Disponibilità di idonei quantitativi di sapone monouso e materiali monouso per l'asciugatura igienica per garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale	x		
Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.)	x		
Praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie). In ogni caso, subito dopo avere tossito o starnutito, praticare l'igiene delle mani	x		
Utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione alimentari, di un idoneo abbigliamento (indumenti specifici per il lavoro, copricapo e calzari, ecc.).	x		

Garantire un'adeguata sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti e le altre superfici d'uso, con opportuni prodotti di deterzione e disinfettanti	x		
Garantire un'adeguata sanificazione degli utensili utilizzati per la preparazione degli alimenti, con opportuni prodotti di deterzione	x		
Garantire la disinfezione frequente delle superfici toccate più di frequente, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, maniglie delle porte, rubinetti	x		
Limitare il numero degli accessi ai locali per evitare il sovraffollamento;	x		
Prevedere percorsi separati per l'entrata e l'uscita dai locali		x	Gli accessi sono ampi
Far rispettare la distanza di sicurezza tra le persone che deve essere non inferiore ad 1 metro, anche adottando apposita segnaletica	x		
Laddove la distanza tra i tavoli e/o fra gli avventori al tavolo fosse inferiore alle misure sopra indicate è possibile adottare misure alternative come l'adozione di barriere divisorie. Le barriere divisorie possono essere di qualsiasi materiale a condizione che prevengano, tanto con la loro disposizione spaziale quanto con le loro dimensioni la diffusione delle <i>droplet</i> verso gli altri			N.A.
Nel caso in cui l'ambiente sia fornito di adeguate finestrate, favorire il ricambio d'aria con regolarità	x		
Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare la somministrazione di antipasti con piatti condivisi e favorire le monoporzioni.	x		
Il personale addetto al servizio dei tavoli deve sempre indossare la mascherina chirurgica per tutta la durata del turno di lavoro	x		
Adeguata sanificazione di tutti gli oggetti utilizzati per un servizio (es. prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) prima che vengano messi a disposizione di nuovi clienti, in alternativa adottare prodotti monouso	x		
Il tovagliato va cambiato totalmente ad ogni cambio di persone al tavolo o in alternativa prevedere l'utilizzo di materiali monouso.	x		
Prima di riapparecchiare il tavolo pulire le superfici	x		

**2.3 Indicazioni per la consumazione dei pasti**

Indicazione	Soddisfatta		note
	SI	NO	
Indossare la mascherina fino al raggiungimento del tavolo e tutte le volte che ci si sposti dal proprio posto (es. per raggiungere i servizi igienici)	x		
Muoversi solo lo stretto necessario all'interno del locale	x		
Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie	x		
Se nel locale sono presenti aree per il consumo in piedi con tavoli o altri piani di appoggio devono essere garantite la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro	x		
Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza	x		
Evitare il contatto ravvicinato (inferiore al metro) con gli altri clienti e il personale	x		
Togliere la mascherina solo per la consumazione, mantenendola distanza di sicurezza	x		

**2.4 Indicazioni per Accoglienza/Reception**

Indicazione	Soddisfatta		Note
	SI	NO	
Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audiovideo, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso	x		
rilevazione la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C	x		
La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi parafiatto); in alternativa, il personale dovrà indossare la mascherina in tutte le occasioni di contatto con gli utenti. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.)	x		Non presenti barriere fisiche attualmente
L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, a pulizia e disinfezione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate	x		

È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani in varie postazioni e promuoverne l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale	x		
Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza	x		

---