

Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 1/13
-------------------	--------------------	--------------------	----------------------

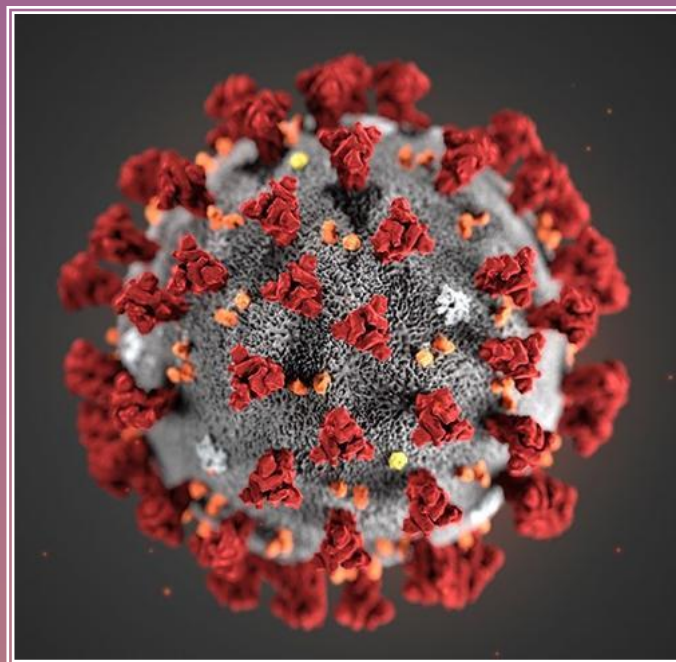
**IN SINERGIA S.R.L.S.**

# ***APPENDICE***

## ***MISURE INTRAPRESE***

### ***PER IL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO***

### ***DA SARS-COV-2***



Ediz.	Rev.	Data	Redatto in collaborazione con	Firma Amministratore Attività	Firma Responsabile HACCP
01	00	06/08/2020	Moebius Team S.r.l.s.	Sig.re Pietro Camboni	Sig.re Pietro Camboni

Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 2/13
-------------------	--------------------	--------------------	----------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

## **PREMESSA**

Il ritorno alla Scuola, coinciderà anche con la ripresa della somministrazione dei pasti ai bambini.

In relazione alla situazione di emergenza sanitaria nazionale, e della necessità di offrire delle indicazioni per la riapertura dei servizi educativi per la prima infanzia, si riportano nel presente documento le misure adottate dall' Operatore del Settore Alimentare per il contrasto e contenimento della diffusione del Virus Covid-19 volte a minimizzare quanto più possibile le probabilità di trasmissione in un ambito in cui, le particolarità dei rapporti e delle relazioni interpersonali, rendono la gestione della sicurezza particolarmente critica e delicata.



Chi lavora nel settore alimentare, ad esempio nella preparazione ovvero nella somministrazione di alimenti e bevande, entra in contatto con persone che potenzialmente possono essere infette, ed egli stesso, nella preparazione e manipolazione degli alimenti, può essere veicolo di infezione.

È giusto dunque conoscere e applicare le corrette prassi igieniche per limitare al minimo il rischio diffusione del virus.

## **OBBLIGHI E MISURE**

### **Obblighi dell' Operatore del Settore Alimentare e misure intraprese**

- L'O.S.A. ha predisposto mediante comunicati e cartellonistica una adeguata informazione sulle misure di prevenzione per i fornitori;
- Nessuno operatore potrà svolgere la propria attività lavorativa se presenta sintomi simil-influenzali riconducibili al COVID-19 o temperatura corporea  $> 37,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- L'O.S.A. ha provveduto alla predisposizione di dispenser contenente gel idroalcolico con la relativa scheda dati di sicurezza per la disinfezione delle mani all'ingresso del locale per chiunque abbia accesso;
- Sono resi disponibili prodotti igienizzanti per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata, in prossimità dei servizi igienici e della cucina, i quali dovranno essere puliti più volte al giorno;
- L'O.S.A. assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro, dei tavoli, sedie e oggetti che vengono a contatto

Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 3/13
-------------------	--------------------	--------------------	----------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

con i bambini, ove possibile con prodotti usa e getta;

- L'O.S.A. pone all'ingresso della Scuola una segnaletica di divieto d'accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore, febbre con temperatura > 37,5 °C) compatibili con COVID-19;
- Il pasto avviene in due turni, sempre al fine di non consentire oltre il dovuto l'affollamento dei locali ad essa destinati;
- Per la consumazione del pasto è utilizzata la modalità Lunch Box / Monouso;
- La consumazione del pasto da parte dei bambini della struttura avviene nelle aule;
- L'insegnante consuma il pasto unitamente ai bambini del proprio gruppo/sezione sul tavolo dedicato e nel rispetto delle misure di igiene e prevenzione previste;
- Il cuoco consuma il proprio pasto nello spazio dedicato e nel rispetto delle misure di igiene e prevenzione previste;
- I tavoli sono disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale preferibilmente di almeno 1 metro tra i bambini;
- La distribuzione degli alimenti avviene con modalità organizzative che evitano la formazione di assembramenti, attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali;
- È Prestata particolare attenzione alla non condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini nel momento del consumo del pasto;
- È raccomandato il frequente lavaggio delle mani, soprattutto in concomitanza col cambio di attività, dopo l'utilizzo dei servizi igienici e prima dell'eventuale consumo di pasti;
- All'interno dei servizi igienici sono presenti tutte le attrezzature per la corretta asepsi delle mani;
- Il personale deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche. Ove possibile il personale, in particolare il personale di cucina, deve indossare guanti in nitrile monouso;
- È garantito il ricambio d'aria negli ambienti interni;
- Per gli impianti di condizionamento è disattivata la funzione di ricircolo dell'aria;
- Al termine di ogni consumazione e prima, sono previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici (tavoli, sedute);

**Per tutte le altre informazioni vedere protocollo lavoratori ne suo ultimo aggiornamento.**

Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 4/13
-------------------	--------------------	--------------------	----------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

**Gestione e obblighi d'ingresso fornitori:**

- È vietato l'ingresso a chiunque abbia sintomi simil-influenzali riconducibili al COVID-19 o temperatura corporea > 37,5 °C;
- Sono interdetti tassativamente gli ingressi negli ambienti di lavoro alle persone provenienti da zone considerate ad alto rischio o a persone che hanno avuto contatti con potenziali infetti;
- L'ingresso di fornitori all'interno della Struttura è limitato (es. manutentori, ecc.);
- La Struttura richiede a tutti i fornitori le autocertificazioni sulle misure adottate per il contenimento del virus COVID 19;
- È prevista la compilazione del registro di accesso presso la struttura per eventuali figure esterne che necessitano, per lo svolgimento del proprio lavoro, di entrare all'interno della stessa (nel registro sarà indicata ora di ingresso, nome, cognome, azienda di appartenenza, orario di uscita);
- I fornitori devono attenersi a tutte le disposizioni fornite per mezzo di comunicati e comunicare eventuali criticità rilevate e devono attenersi scrupolosamente a tutte le disposizioni della struttura;
- È assolutamente vietato l'accesso a persone che presentino sintomi di infezione respiratoria acuta, anche di lieve entità;
- Al fine di limitare qualsiasi contatto tra dipendenti, alunni e figure esterne, sono preferiti gli accessi durante la chiusura all'utenza, in particolare gli interventi di manutenzione.
- Solo i fornitori che per comprovate esigenze nell'espletamento del loro lavoro, hanno necessità di accedere all'interno della struttura, è consentito l'ingresso solo alle condizioni e modalità di seguito riportate:
  - Firmare autodichiarazione sulle misure adottate per il contenimento del virus COVID 19;
  - Il personale addetto dovrà indossare al momento dello scarico stesso e dopo aver sanificato le mani guanti monouso e mascherina;
  - Il tempo di permanenza sarà limitato solo allo stretto necessario, garantendo la distanza minima di 1 m con l'operatore presente;
  - Finito lo scarico, nell'apposita area, lascerà la bolla sul tavolo dedicato, dovrà mettersi a distanza di sicurezza mentre l'incaricato (adeguatamente e precedentemente protetto) firmerà il documento.

Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 5/13
-------------------	--------------------	--------------------	----------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

## **MISURE DI SICUREZZA ANTICONTAGIO**

La disponibilità di alimenti sicuri è un requisito essenziale per la tutela della salute umana e la protezione dei consumatori. Principi fondanti della legislazione alimentare corrente sono, fra gli altri, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la catena alimentare, la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, e il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

A tale riguardo è necessario considerare quanto segue nelle diverse fasi:

### **Ricevimento Merci**

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 ricevimento merci è essenziale il rispetto dei seguenti punti:

- 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 11 giugno 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;
- È assolutamente vietato l'accesso dei fornitori all'interno dei locali;
- I fornitori scaricheranno solo ove segnalato nell'area delimitata;
- Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2.

L'applicazione di tali pratiche è rafforzata mediante un'adeguata informazione/formazione del personale in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.

L'operatore durante la fase di scarico merci procede al corretto lavaggio delle mani (vedere figura 2 e 3) prima di indossare e dopo aver rimosso i guanti monouso alla fine dello scarico merci;

- L'operatore utilizza mascherine (chirurgiche/FFP2/FFP3 e guanti monouso) per aiutare a ridurre la diffusione del virus;
- Disinfettare qualsiasi superficie che possa essere stata toccata durante la consegna.

Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 6/13
-------------------	--------------------	--------------------	----------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

### **Stoccaggio merci**

- 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 11 giugno 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;
- Rispetto del Piano di Pulizia e disinfezione come descritto all'interno dell'Appendice F del presente manuale di HACCP, utilizzando opportuni prodotti di deterzione e disinfettanti e con adeguata frequenza, dei locali deputati allo stoccaggio degli alimenti. Le attività di pulizia e igiene ambientale sono effettuate con una frequenza minima di due volte al giorno;
- È garantita, nei locali chiusi, una adeguata aerazione naturale e il ricambio dell'aria;
- Prima di riporre le merci su scaffalature e all'interno di dotazioni frigorifere lavare accuratamente le mani con acqua calda e sapone, per 40-60 secondi, lavando dorso e palmo delle mani, facendo attenzione a pollici, polpastrelli e unghie, strofinando anche gli spazi fra le dita o mediante gel disinfettante (Vedere Figura 3)
- È garantita la disinfezione frequente delle superfici maggiormente toccate, quali ad esempio maniglie di frigoriferi e porte;
- Gli alimenti sono sempre toccati con mani o utensili puliti, e che è quindi buona norma igienica, dopo aver toccato un imballaggio alimentare e prima di toccare l'alimento con le mani, procedere al lavaggio delle stesse;
- Al termine dello stoccaggio merci rimuovere i guanti (vedere Figura 4) e procedere al lavaggio delle mani.

Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 7/13
-------------------	--------------------	--------------------	----------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

### **Divisa da lavoro**

La divisa di lavoro deve:

- Essere cambiata e lavata quotidianamente (lavaggio con detergente disinfettante a 90°C per un minimo di 30');;
- Stoccata in armadietti a doppio scompartimento separate dagli indumenti civili;
- Essere utilizzata solo sul posto di lavoro e non deve essere utilizzata all'esterno dell'azienda (es. tragitto casa-lavoro e viceversa, sosta su aree esterne durante la pausa tra un turno ed il successivo).

### **Preparazione**

- 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 11 giugno 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;
- Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali come meglio descritte nell'Appendice F del presente manuale HACCP;
- Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi e ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia e sanificazione degli stessi;
- Lavaggio delle mani per tutti gli operatori (vedi Figura 1, 2 e 3);
- Utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, ecc.);
- Utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante manipolazione, preparazione 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;
- Per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, ove l'attività lavorativa imponga una distanza interpersonale minore di 1 metro e non siano disponibili altre soluzioni organizzative, dovrà



Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 8/13
-------------------	--------------------	--------------------	----------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

essere indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. A tali dispositivi può essere associata un'ulteriore protezione per gli occhi attraverso l'uso di occhiali o schermi facciali;

- Nelle fase di preparazione di alimenti è necessario considerare la presenza di soggetti potenzialmente infetti, all'interno di luoghi chiusi. I soggetti infetti possono trasmettere il virus ad altri individui durante il periodo presintomatico. L'operatore utilizza delle mascherine (chirurgiche e/o FFP2 e/o FFP3 e guanti monouso) per aiutare a ridurre la diffusione del virus;
- 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);
- Riorganizzazione dei processi (gestione delle pulizie/disinfezione, distribuzione di prodotti per la sanificazione delle mani, ecc.) nel rispetto delle norme per la gestione dell'epidemia di SARS-CoV-2 e dei principi di tutela dell'igiene degli alimenti;
- Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.).



Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 9/13
-------------------	--------------------	--------------------	----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

## Lavaggio delle mani

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 (27), gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

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



**Figura 1. Lavaggio delle Mani – Istituto Superiore di Sanità - Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2**



## Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

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




 Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



**0**

Bagna le mani con l'acqua



**1**

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



**2**

friziona le mani palmo contro palmo



**3**

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



**4**

palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



**5**

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



**6**

frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



**7**

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



**8**

Risciacqua le mani con l'acqua



**9**

asciuga accuratamente con una salvietta monouso



**10**

usa la salvietta per chiudere il rubinetto



**11**

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

**WORLD ALLIANCE**  
for **PATIENT SAFETY**

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.  
October 2006, version 1.



All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

**Figura 2. Come lavarsi le mani con acqua e sapone “Organizzazione Mondiale della Sanità”**



**Figura 3. Come frizionare le mani con la soluzione alcolica "Organizzazione Mondiale della Sanità"**

Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 12/13
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

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. svuotato i cestini, toccato maniglie, pulsanti, ...).

**N.B** ricordiamo di evitare l'utilizzo di guanti in lattice che potrebbero creare allergie ai soggetti sensibili



**Figura 4. Come rimuovere i guanti monouso**

Edizione N° 01	Revisione N° 00	Data 06/08/2020	COVID-19 Pag 13/13
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

### **Pulizia e sanificazione**

- L'OSA assicura una sanificazione periodica dei locali, delle postazioni di lavoro secondo le modalità e le tempistiche descritte nell'Appendice "Piano di detersione e disinfezione emergenza Covid-19" del presente manuale di Autocontrollo HACCP;
- Ogni sanificazione di materiali, oggetti e superfici è registrata nell'apposita scheda di detersione e disinfezione;
- L'OSA monitorerà l'approvvigionamento dei prodotti per le pulizie e sanificazione, tramite verifica puntuale della scorta minima di magazzino, onde evitare di andare sottoscorta;
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro e oggetti che vengono a contatto con i bambini ed operatori, ove possibile con prodotti usa e getta;
- Sono utilizzati disinfettanti a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% - 0,5%, alcol etilico al 70% o ad altri disinfettanti quali clorexidina 0,05% e benzalconio di cloruro 0,1.