



## PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

### Tra

Il Comune di Valguarnera Caropepe (Enna), rappresentato dal Sindaco pro tempore Dott.ssa Francesca Draia, residente per la carica presso il Palazzo di Città, sito in Valguarnera Caropepe, Piazza della Repubblica, P.Iva/cod.fisc. 00046840864.

### E

L'Istituto Comprensivo Mazzini, rappresentato dalla dirigente scolastica dott.ssa Grazia Lo Presti, residente per la carica a Valguarnera Caropepe in via Mazzini n. 133, P.Iva/cod.fisc. 91049620866.

### E

La Ditta Le Palme Ristorazione Servizi S.R.L., rappresentata dal Sig. Andrea Pace titolare dell'Impresa e legale rappresentante, con sede legale in via San Francesco n.45 - 91027 Paceco (TP). P.IVA 01564680815.

### PREMESSO CHE

- Il Comune di Valguarnera Caropepe (EN), previo accordo con L'Istituzione scolastica, intende riavviare il servizio di refezione scolastica rispettando tutte le misure anti covid previste dalla legge per consentire ai bambini della scuola materna di poter usufruire in sicurezza del servizio;
- È fondamentale, anche in questa fase emergenziale, mantenere la possibilità del consumo del pasto a scuola, garantendo tuttavia soluzioni organizzative atte a prevenire il rischio COVID-19.
- Lo scopo del presente protocollo è quello di predisporre un sistema di erogazione del servizio di somministrazione del pasto tale da garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini e ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che possono avvenire nel momento della somministrazione e consumo dei pasti.
- Le singole realtà scolastiche dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei) e dei tempi (turnazioni). In particolare, la somministrazione dei pasti nelle scuole potrà avvenire sia nei locali mensa, sia in altri spazi identificati, come le aule didattiche.
- Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti.

### SI STABILISCE QUANTO SEGUE

#### **Sicurezza degli alimenti**

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori impegnati nelle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone 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). È importante rafforzare e integrare queste pratiche, che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo già attivati, poiché sono utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

### **Gestione dei locali mensa o delle aule**

L'accesso ai locali mensa o degli spazi destinati al consumo dei pasti deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno e l'aerazione frequente dei locali.

È necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- \_ valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, dove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- \_ garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'eventuale aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, e così via) nei locali di somministrazione alimenti;
- \_ garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- \_ si prevedono mono porzioni preconfezionate e la somministrazione diretta da parte degli addetti;
- \_ utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- \_ evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri.

### **Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe**

Nel caso in cui la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile - o non sufficiente - per via delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche, attraverso queste modalità:

- \_ fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- \_ nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- \_ fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzione separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.

### **Pulizia e disinfezione**

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del Covid-19.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede: pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze; pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.

Il programma, prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione; le schede tecniche dei prodotti utilizzati; le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, e così via (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione; la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione; la formazione del personale in materia.

L'aula didattica, eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

## **Precauzioni igieniche personali**

### **Lavaggio delle mani**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato 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, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con 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.

### **Utilizzo di guanti**

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, e così via.

### **Utilizzo di mascherine**

Questi dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite "droplets" (goccioline), che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli

alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani;
- gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori dedicati.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

### **Formazione**

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione del COVID-19. 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.

Ditta Le Palme Ristorazione

La Dirigente scolastica

Il Sindaco