Città di Cirié

APPENDICE GESTIONE EMERGENZA DA COVID - 19

Il 31 gennaio 2020 il Consiglio dei Ministri n. 27/2020 ha deliberato lo stato di emergenza sanitaria per l'epidemia da coronavirus, a seguito dell'emergenza di sanità pubblica d'interesse internazionale, dichiarata dall'OMS.

Sebbene il coronavirus non rappresenti di per sé un pericolo specifico degli alimenti (il Rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità n. 17/2020 riporta che, non sono stati segnalati casi associati alla trasmissione di SARS-CoV-2 tramite alimenti o correlati agli operatori del settore alimentari o agli imballaggi per alimenti), la tutela dell'igiene degli alimenti richiede azioni aggiuntive mirate a circoscrivere nei limiti del possibile il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e somministrazione degli alimenti.

L'I.A. deve individuare pertanto le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale (centro cottura, refettorio delle scuole dell'obbligo, locali diversi dal refettorio individuati dal Dirigente scolastico per il servizio di ristorazione, nidi e scuole d'infanzia) attraverso una valutazione del rischio concernente la presenza del virus Sars CoV-2, e redigere procedure per mettere in atto le misure per prevenire e/o ridurre la diffusione e il contagio dal virus. L'I.A. dovrà quindi aggiornare il manuale di autocontrollo, dettagliando mediante procedure/istruzioni operative i comportamenti da adottare, così come il piano di valutazione dei rischi secondo il D.Lgs 81/2011.

Si riporta qui di seguito le regola base per il servizio a cui l'I.A deve attenersi:

- è raccomandata l'astensione dal lavoro quando si accusino sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19;

- informare e formare tutto il personale addetto alla produzione, trasformazione, trasporto e somministrazione, oltre al personale addetto alle pulizie e alle attività amministrative, sulle specifiche norme igieniche da rispettare per contrastare la diffusione e per ridurre il rischio da contagio del virus SARS-CoV-2 nonché all'utilizzo dei DPI, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione / vestizione;

- messa a disposizione idonei mezzi detergenti per una raccomandata frequente pulizia delle mani;

- effettuare le operazioni di pulizia detersione e disinfezione con i prodotti detergenti e disinfettanti previsti nei Rapporti Covid dell'ISS o prodotti con analoga efficacia contro i virus, dichiarata in etichetta o nella scheda tecnica;

- aggiornare i piani di pulizia (nuove superfici, prodotti, frequenze, materiali utilizzati, modalità e registrazioni) secondo quanto previsto dai Rapporti Covid dell'ISS e dalle Circolari del Ministero della Salute. E' necessaria una particolar attenzione alle strutture ad ampia affluenza di persone (es. corrimano dei banchi termci, vassoi, ecc);

- predisporre procedure sulla gestione dei rifiuti relativi a mascherine e guanti;

- modificare (per quanto possibile) il lay out dei flussi dei processi operativi in modo tale da evitare incroci fra le attività pulite (es.: allestimento tavoli) e sporche (es.: sparecchiare i tavoli), adattando percorsi diversi (possibilmente segnalati e chiari per il personale e per gli utenti) o tempistiche diverse o personale diverso;

- garantire la pulizia, detersione e disinfezione dei banchi e di tutte le superfici all'interno delle aule che possono essere utilizzate per il servizio di somministrazione prima del consumo dei pasti e dopo il servizio. Durante le suddette operazioni l'I.A. deve garantire un idoneo ricambio d'aria nelle aule in cui sono stati consumati i pasti. Un idoneo ricambio d'aria deve essere garantito anche nei refettori prima e dopo il servizio di distribuzione dei pasti;

- garantire un'adeguata protezione dei prodotti e il mantenimento delle temperature fino alla fine della distribuzione;

- non lasciare al libero servizio la distribuzione di pane, frutta, posate, ecc per evitare che possano essere manipolate da diversi utenti;

- laddove è necessario, posizionare delle barriere di protezione tra il cibo e l'utenza;

- garantire, nei limiti del possibile che eventuali code che possono formarsi in prossimità del punto di distribuzione e verificare che gli utenti che accedono al refettorio mantengano l'uso delle mascherine fino al momento del consumo del pasto;

- predisporre procedure con regole comportamentali sia per il personale interno che fornitori e/o personale esterno, evitando quando possibile che il personale esterno acceda nei luoghi di lavoro.

Per altre raccomandazioni non espressamente indicate nel presente Capitolato, sarà necessario far riferimento ai rapporti dell'ISS COVID-19 aggiornate sull'apposito sito.