

SCUOLA NORMALE SUPERIORE

**LINEE GUIDA PER IL CONTENIMENTO DEL COVID-19
MENSA**

Ver 02 – 14 novembre 2020



ENTE	Ruolo e nome	FIRMA
SNS	Eugenio Lucchesini, RSPP	
SNS	Luigi Ambrosio, Direttore e datore di lavoro	

PREMESSA

Il presente documento riporta esclusivamente le indicazioni per l'attività in oggetto e costituisce parte integrante del Protocollo Anticontagio della SNS.

Per l'accesso alle strutture della Cucina e della Mensa, sia da parte dei lavoratori che da parte dell'utenza, si fa riferimento alle indicazioni presenti nel suddetto Piano Anticontagio.

Poiché il quadro normativo in materia è in continuo mutamento, il presente documento potrà subire aggiornamenti. Eventuali chiusure di uno o più servizi erogati potranno essere disposti mediante decreto a firma del Direttore.

Qualora la consumazione pasti ai tavoli all'interno della mensa fosse sospesa da nuove disposizioni normative, il presente documento è da intendersi non più applicabile per la sola parte relativa alla suddetta attività, fino a nuove disposizioni che ne rendano possibile la ripresa.

SCHEDA 0 – NORME GENERALI

Premesso che **l'attività di cucina della mensa** non ha mai interrotto la propria operatività dall'inizio dell'emergenza alla data attuale, garantendo secondo le modalità stabilite congiuntamente alla Direzione ed al SPP, le idonee misure preventive e protettive tecnicamente possibili, si precisa che la suddetta attività prosegue nel rispetto di alcuni principi fondamentali:

Gestione merci in arrivo:

- Prodotti Freschi: immediata eliminazione delle confezioni plastiche/cartacee con eventuale loro sostituzione con gabbiette plastiche preventivamente disinfettate (se necessitanti di conservazione in celle frigo) e lavaggio di frutta e verdura con soluzioni in amuchina;
- Prodotti Secchi: conservazione in magazzino per almeno 72 ore (confezioni plastiche e metalliche) prima della loro apertura/consumazione.

Attività di cucina:

- Le attività di cucina, se non possono essere svolte nel rispetto della distanza interpersonale minima, saranno condotte mediante l'adozione di ulteriori DPI da valutarsi congiuntamente da SPP e Medico Competente;
- Nel rispetto anche delle procedure HACCP, le attività di pulizia ed igienizzazione seguiranno almeno 2 cicli giornalieri (inizio e fine turno) che riguarderanno sia gli ambienti che le attrezzature in uso.

Apertura delle linee di distribuzione e consumazione pasti nella sala mensa:

- Le relative disposizioni sono riportate nelle schede seguenti del presente documento.

Trasporto dei pasti:

- Le misure di igienizzazione delle superfici debbono essere estese con la medesima cura dei punti sopra espressi, anche ai carrelli ed al montacarichi al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo;
- Le confezioni plastiche da asporto, prima del loro utilizzo debbono stazionare in magazzino per almeno 72 ore.

SCHEDA 1 – MODALITÀ DI ACCESSO AL SERVIZIO MENSA

Presso il palazzo del D'Ancona è affissa idonea cartellonistica agli ingressi per informare tutti coloro che accedono (dipendenti, utenza, fornitori, etc.) sui comportamenti da seguire, con particolare riferimento all'obbligo di **mantenere la distanza interpersonale di almeno 1 metro (e, qualora possibile, di 1,80)** e dell'uso di mascherina facciale, nonché la frequente igienizzazione delle mani.

CONTESTO	QUADRO NORMATIVO DA OSSERVARE	DPI E/O MISURE PROTETTIVE DA ADOTTARE	NOTE
<ul style="list-style-type: none"> Accesso allo spazio mensa 	<ul style="list-style-type: none"> DPCM Normative Regionali 	<ul style="list-style-type: none"> Mascherina Distanziamento interpersonale Divieto di creare assembramenti 	
<ul style="list-style-type: none"> Frequentazione mensa 	<ul style="list-style-type: none"> DVR Covid-19 SNS DPCM Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale Toscana n. 62 dell'08.06.2020 Ordini di servizio SNS, procedure interne 	<ul style="list-style-type: none"> Mascherina Distanziamento interpersonale Gel igienizzante Accesso scaglionato e su prenotazione 	<ul style="list-style-type: none"> Lungo le linee di distribuzione è stata apposta opportuna cartellonistica per favorire il mantenimento del distanziamento interpersonale Una volta posizionati nelle proprie postazioni di consumazione non sussiste l'obbligo di indossare mascherina. Si precisa che presso le postazioni di consumazione sono stati installati dispositivi parafiato
<ul style="list-style-type: none"> Uscita dalla mensa 	<ul style="list-style-type: none"> DPCM Ordini di servizio SNS, procedure interne 	<ul style="list-style-type: none"> Mascherina Distanziamento interpersonale Divieto di creare assembramenti 	

La gestione dello spazio mensa in regime anticovid si articola con i seguenti presupposti:

- L'utenza accede alle linee di distribuzione indossando la mascherina e mantenendo il distanziamento (**distanziamento interpersonale minimo di 1 metro**) evidenziato a terra con apposita segnaletica adesiva.
- Sulla linea di distribuzione riceverà il vassoio dal personale servente, unitamente al coperto ed alle posate; saranno a disposizione degli utenti anche condimenti in monoporzione
- Le bevande servite saranno solo quelle confezionate dal momento che gli erogatori di acqua attualmente risultano disalimentati
- Sulla base dell'andamento della situazione epidemiologica e del numero di addetti in presenza presso la cucina, i pasti potranno essere serviti in stoviglie monouso
- A fine pasto gli utenti dovranno portare i vassoi negli appositi carrelli portavassoi situati in vari punti delle sale dopodichè dovranno uscire ordinatamente dallo spazio mensa evitando forme di assembramento

Impianti distributori automatici cibi e bevande	Luogo consumazione pasti	Interventi di igienizzazione
<input checked="" type="checkbox"/> Presenti <input type="checkbox"/> Non presenti	<input checked="" type="checkbox"/> Sala mensa <input type="checkbox"/> Propria postazione di lavoro <input type="checkbox"/> Angolo consumazione <input type="checkbox"/> Non esiste luogo di consumazione	<input checked="" type="checkbox"/> Igienizzazione della postazione a fine turno mensa

(*) al momento i distributori di bevande risultano disalimentati e pertanto non fruibili per motivi igienici

SCHEDA 2 – PULIZIA E SANIFICAZIONE

La pulizia e sanificazione degli ambienti e delle postazioni di consumazione pasti è svolta con la frequenza riportata nella tabella seguente, garantendo quanto più possibile il ricambio dell'aria, mediante le normali metodologie, utilizzando prodotti quali etanolo a concentrazioni pari al 70% ovvero i prodotti a base di cloro ad una concentrazione di 0,1% e 0,5% di cloro attivo (candeggina) o di altri prodotti disinfettanti ad attività virucida, concentrandosi in particolare sulle superfici toccate più di frequente (ad esempio porte, maniglie, stampanti, tavoli, servizi igienici, etc.) , nonché sugli ingressi e sugli spazi a comune.

Poiché l'ente si è dotato di altre metodiche di igienizzazione ambientale dovrà avere cura di riportarle su apposito registro delle igienizzazioni da aggiornare quotidianamente a ciclo avvenuto.

Tra un turno e l'altro di consumazione dei pasti (colazione, pranzo e cena) saranno effettuate le operazioni di pulizia e sanificazione dei tavoli. I vassoi saranno lasciati sui tavoli dagli occupanti e gli addetti alle pulizie provvederanno a rimuoverli.

Dopo l'ultimo turno del pranzo e della cena saranno effettuate le pulizie e la sanificazione di tutti i locali, sia per la consumazione dei pasti, sia delle linee di distribuzione, sia dei servizi igienici e della cucina. Nella tabella seguente si riportano le indicazioni di modalità e periodicità delle sanificazioni.

Luoghi di lavoro	Tipologia di igienizzazione	Periodicità adottata
• Corridoi	<input checked="" type="checkbox"/> Trattamento ad umido <input type="checkbox"/> Con atomizzatore <input type="checkbox"/> Ad ozono <input type="checkbox"/> A vapor secco <input type="checkbox"/> Con prodotti spray	<input checked="" type="checkbox"/> 1 volta al giorno <input type="checkbox"/> 2 volte al giorno <input type="checkbox"/> 3 volte al giorno
• Servizi igienici	<input checked="" type="checkbox"/> Trattamento ad umido <input type="checkbox"/> Con atomizzatore <input type="checkbox"/> Ad ozono <input type="checkbox"/> A vapor secco <input type="checkbox"/> Con prodotti spray	<input type="checkbox"/> 1 volta al giorno <input checked="" type="checkbox"/> 2 volte al giorno <input type="checkbox"/> 3 volte al giorno
• Mensa	<input checked="" type="checkbox"/> Trattamento ad umido <input checked="" type="checkbox"/> Con vaporella portatile <input type="checkbox"/> Con atomizzatore <input type="checkbox"/> Ad ozono <input type="checkbox"/> A vapor secco <input type="checkbox"/> Con prodotti spray	<input type="checkbox"/> 1 volta al giorno <input type="checkbox"/> 2 volte al giorno <input type="checkbox"/> 3 volte al giorno <input checked="" type="checkbox"/> 4 volte al giorno
• Altro	<input type="checkbox"/> Trattamento ad umido <input type="checkbox"/> Con atomizzatore <input type="checkbox"/> Ad ozono <input type="checkbox"/> A vapor secco <input type="checkbox"/> Con prodotti spray	<input type="checkbox"/> 1 volta al giorno <input type="checkbox"/> 2 volte al giorno <input type="checkbox"/> 3 volte al giorno <input type="checkbox"/> non necessitante

N.B.: Si precisa che la fruizione dello spazio mensa avverrà due volte il giorno (pranzo e cena) pertanto la ciclicità delle igienizzazioni è legata al periodo di frequentazione

Per quanto riguarda gli impianti di riscaldamento e i terminali presenti negli ambienti di consumazione pasti (fancoil) e nella cucina, è garantita la sanificazione periodica ed il loro funzionamento è stabilito secondo le indicazioni contenute nel "*Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020. Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2*".

SCHEDA 3 – ORGANIZZAZIONE DELLE LAVORAZIONI PRESSO LA CUCINA

ZONA LAVORAZIONE VERDURE

Mantenimento del distanziamento interpersonale minimo, utilizzo della mascherina chirurgica per tutti i lavoratori che vi accedono.

ZONA PREPARAZIONE CARNI

Mantenimento del distanziamento interpersonale minimo, utilizzo della mascherina chirurgica per tutti i lavoratori che vi accedono.

ZONA LAVAGGIO E PREPARAZIONE PESCE

Mantenimento del distanziamento interpersonale minimo, utilizzo della mascherina chirurgica per tutti i lavoratori che vi accedono.

ZONE COTTURA

Mantenimento del distanziamento interpersonale minimo, utilizzo della mascherina chirurgica per tutti i lavoratori che vi accedono.

ZONA MAGAZZINO, FRIGO E DISPENSA

Mantenimento del distanziamento interpersonale minimo, utilizzo della mascherina chirurgica per tutti i lavoratori che vi accedono.

ZONA CONFEZIONAMENTO PIATTI FREDDI

Mantenimento del distanziamento interpersonale minimo, utilizzo della mascherina chirurgica per tutti i lavoratori che vi accedono.

ZONA LAVAGGIO STOVIGLIE

Il servizio è momentaneamente non attivo, al momento della sua riattivazione dovranno essere seguite le seguenti indicazioni:

- deposito stoviglie usate da parte dell'utenza negli appositi carrelli portavassoi
- prelievo da parte del personale addetto dei carrelli sopracitati ed asportazione delle rimanenze c/o il bancone zona lavaggio con differenziazione dei rifiuti
- caricamento della lavastoviglie
- prelievo stoviglie pulite e sua messa a dimora

Nel caso in cui non sia possibile mantenere il distanziamento interpersonale minimo di 1 metro per i lavoratori, questi dovranno essere dotati oltre che di mascherina chirurgica anche di visiera protettiva.