

COMUNE DI TRENTOLA DUCENTA (CE)**OGGETTO: *Sistema Anticontagio Covid-19 -
Refettorio***

*DIREZIONE DIDATTICA STATALE "PAPA GIOVANNI
PAOLO II"*

PLESSO INFANZIA "DUCENTA"

Via N. S. Antonio

Trentola Ducenta (CE) 81038

DITTA REFEZIONE SCOLASTICA:

*"LA MEDITERRANEA SOC.COOP." Ristorazione
e Servizi – con sede legale in via G. Sanfelice, 30 e
Sede Operativa in Via S. D'Acquisto, 65 Aversa
(CE) 81031*

Per Accettazione, Data:.....

Il ricevente:.....

Il Legale Rapp.te.....

LA MEDITERRANEA SOC. COOP.
Via Guglielmo Sanfelice, 30
81031 Aversa (CE)
P. IVA e C.F. 03944760614
e-mail: lamediterranea.soc.coop@gmail.com
Tel./Fax 081.5037823

La Mediterranea Soc. Coop.

Dichiarazione dell'adozione delle misure anticontagio
per l'emergenza nuovo coronavirus Covid-19
Nomina Referente Aziendale

Il Sottoscritto LUIGI RUSSO c.f. RSSLGU64H01A512J

nato a AVERSA (CE) il 01/06/1964, residente a VIA SANFELICE, in AVERSA(CE)

consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 D.P.R. n. 445/2000

DICHIARA

Che la Società LA MEDITERRANEA.SOC.COOP con sede legale in VIA SANFELICE – AVERSA (CE) e sede operativa in VIA SALVO D'ACQUISTO, 65 - AVERSA(CE), in relazione alla emergenza da nuovo Covid-19 ha adottato tutte le misure preventive e precauzionali ai fini del contenimento dell'epidemia da Covid-19, in osservanza di quanto stabilito dalle circolari del Ministero della salute, dagli altri decreti e dal protocollo condiviso del 14 marzo scorso e che il Referente Anticovid aziendale è il Sig.Pasquale Masullo, dipendente qualificato della società, nonché membro del C.d.a..

Luogo AVERSA (CE)

Data 07/10/2021

LA MEDITERRANEA SOC. COOP.
Via Guglielmo Sanfelice, 30
81031 Aversa (CE)
P.IVA e C.F. 03944760614
e-mail: lamediterranea.soc.coop@gmail.com
Tel./Fax 081.5037823

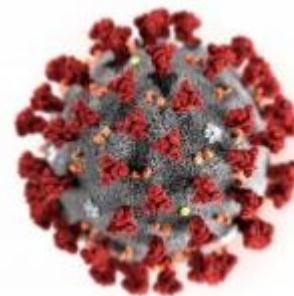
Timbro Firma del Legale
Rappresentante

Indichiamo di seguito le misure tecniche/organizzative adottate:

NOME PROTOCOLLO	CAMPO DI APPLICAZIONE
RELAZIONE INTEGRATIVA AL DVR	VALUTAZIONE DEL RISCHIO DI CONTAMIZZAZIONE
PROCEDURA ALLEGATA ALLA RELAZIONE INTEGRATIVA	PROCEDURA APPLICATIVA
ISTRUZIONE OPERATIVA 01	INFORMATIVA AL PERSONALE
ISTRUZIONE OPERATIVA 02	MODALITA' DI ACCESSO IN AZIENDA
ISTRUZIONE OPERATIVA 03	ACCESSO FORNITORI ESTERNI
ISTRUZIONE OPERATIVA 04 COMPLETA DI REGISTRI	PULIZIA E SANIFICAZIONE
ISTRUZIONE OPERATIVA 05	PRECAUZIONI IGIENICHE
ISTRUZIONE OPERATIVA 06	INFORMATIVA DPI
ISTRUZIONE OPERATIVA 07	GESTIONE SOAZI COMUNI
ISTRUZIONE OPERATIVA 08	ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORKING)
ISTRUZIONE OPERATIVA 09	ENTRATA - USCITA DIPENDENTI
ISTRUZIONE OPERATIVA 10	SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI E FORMAZIONE
ISTRUZIONE OPERATIVA 11	GESTIONE PERSONA SINTOMATICA
ISTRUZIONE OPERATIVA 12	SORVEGLIANZA SANITARIA, MEDICO COMPETENTE, RLS
ISTRUZIONE OPERATIVA 13	COMITATO DI CONTROLLO PROTOCOLLO REGOLAMENTAZIONE
ISTRUZIONE OPERATIVA 14	DEFINIZIONE RUOLI, GESTIONE MISURE E MATRICE RACI

In azienda è stata predisposta tutta la segnaletica prevista nonché attuata una campagna informativa attraverso l'affissione di cartellonistica dedicata.

RELAZIONE INTRODUTTIVA



Un nuovo Coronavirus (nCoV) è un nuovo ceppo di coronavirus che non è stato precedentemente mai identificato nell'uomo.

Il nuovo Coronavirus (ora denominato SARS-CoV-2 e già denominato 2019-nCoV) appartiene alla stessa famiglia di virus della Sindrome Respiratoria Acuta Grave (SARS) ma non è lo stesso virus.

La malattia provocata dal nuovo Coronavirus ha un nome: "COVID-19" (dove "CO" sta per corona, "VI" per virus, "D" per disease e "19" indica l'anno in cui si è manifestata).

Pur trattandosi di un'esposizione non intenzionale che, tuttavia, può variare in modo consistente in base al tipo di attività produttiva, alla necessità per i lavoratori di dover operare a contatto ravvicinato con persone con infezione nota o sospetta, si ritiene ragionevole elaborare una valutazione specifica circa l'esposizione al COVID-19 da allegare al Documento di valutazione dei rischi dell'organizzazione.

Il datore di lavoro ha, quindi, l'obbligo di valutare il rischio ed informare i lavoratori circa i rischi connessi allo svolgimento delle attività e diffondere eventuali regole e misure comportamentali in caso di emergenze ed eventi anche se non strettamente connesse ad un'esposizione lavorativa.

Le misure contenitive che hanno riguardato il mondo del lavoro si sono rese necessarie per ridurre le occasioni di contatto sociale sia per la popolazione generale, ma anche per caratteristiche intrinseche dell'attività lavorativa per il rischio di contagio.

Per tali motivi, occorre adottare misure graduali ed adeguate al fine di consentire, in presenza di indicatori epidemiologici compatibili, un ritorno progressivo al lavoro, garantendo adeguati livelli di tutela della salute e sicurezza di tutti i lavoratori.

Il rischio da contagio da SARS-CoV-2 in occasione di lavoro può essere classificato secondo tre variabili:

- **Esposizione**, ossia la probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative (es. settore sanitario, gestione dei rifiuti speciali, laboratori di ricerca, ecc.);
- **Prossimità**: le caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale (es. specifici compiti in catene di montaggio) per parte del tempo di lavoro o per la quasi totalità;
- **Aggregazione**: la tipologia di lavoro che prevede il contatto con altri soggetti oltre ai lavoratori dell'azienda (es. ristorazione, commercio al dettaglio, spettacolo, alberghiero, istruzione, ecc.).

I profili di rischio possono assumere una diversa entità ma allo stesso tempo modularità in considerazione delle aree in cui operano gli insediamenti produttivi, delle modalità di organizzazione del lavoro e delle specifiche misure preventive adottate.

Al fine di valutare il rischio legato all'ambito produttivo, l'INAIL ha messo a punto una metodologia basata sul modello sviluppato sulla base dati O'NET del Bureau of Labor of Statistics statunitense (fonte O*NET 24.2 Database, U.S. Department of Labor, Employment and Training Administration) adattato al contesto lavorativo nazionale integrando i dati delle indagini INAIL e ISTAT (fonti Indagine INSuLa 2 e dati ISTAT degli occupati al 2019) e gli aspetti connessi all'impatto sull'aggregazione sociale.

La presente valutazione è, quindi, eseguita prendendo a riferimento il "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" a cura dell'INAIL ed approvato dal Comitato tecnico scientifico (Cts), istituito presso la Protezione Civile.

La pubblicazione è composta da due parti: la prima riguarda la predisposizione di una metodologia innovativa di valutazione integrata del rischio che tiene in considerazione il rischio di venire a contatto con fonti di contagio in occasione di lavoro, di prossimità connessa ai processi lavorativi, nonché l'impatto connesso al rischio di aggregazione sociale anche verso "terzi".

La seconda parte illustra le misure organizzative, di prevenzione e protezione, nonché di lotta all'insorgenza di focolai epidemici.

L'adozione di misure organizzative, di prevenzione e protezione, nonché di lotta all'insorgenza di focolai epidemici, prende in considerazione il "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" stipulato tra Governo e Parti sociali.

METODOLOGIA ADOTTATA PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO

La metodologia di valutazione del rischio utilizza una matrice di rischio elaborata sulla base del confronto di scoring attribuibile per ciascun settore produttivo per le prime due variabili con le relative scale, adattata da un modello sviluppato sulla base dati O'NET del Bureau of Labor of Statistics statunitense (fonte O*NET 24.2 Database, U.S. Department of Labor, Employment and Training Administration) integrando i dati del contesto lavorativo italiano delle indagini INAIL e ISTAT:

- **esposizione** - probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative (es. settore sanitario, gestione dei rifiuti speciali, laboratori di ricerca, ecc.)

Fattore: esposizione	
Scala	Punteggio
Probabilità bassa (es. lavoratore agricolo)	0
Probabilità medio-bassa	1
Probabilità media	2
Probabilità medio-alta	3
Probabilità alta (es. operatore sanitario)	4

- **prossimità** - caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale (es. specifici compiti in catene di montaggio) per parte del tempo di lavoro o per la quasi totalità;

Fattore: prossimità	
Scala	Punteggio
Lavoro effettuato da solo per la quasi totalità del tempo	0
Lavoro con altri ma non in prossimità (es. ufficio privato)	1
Lavoro con altri in spazi condivisi ma con adeguato distanziamento (es. ufficio condiviso)	2
Lavoro che prevede compiti condivisi in prossimità con altri per parte non predominante del tempo (es. catena di montaggio)	3
Lavoro effettuato in stretta prossimità con altri per la maggior parte del tempo (es. studio dentistico)	4

Il punteggio risultante da tale combinazione viene corretto con un fattore che tiene conto della terza scala:

- **aggregazione** - la tipologia di lavoro che prevede il contatto con altri soggetti oltre ai lavoratori dell'azienda (es. ristorazione, commercio al dettaglio, spettacolo, alberghiero, istruzione, ecc.).

Fattore: aggregazione	
Scala	Punteggio
presenza di terzi limitata o nulla (es. settori manifatturiero, industria, uffici non aperti al pubblico)	1,00
presenza intrinseca di terzi ma controllabile organizzativamente (es. commercio al dettaglio, servizi alla persona, uffici aperti al pubblico, bar, ristoranti);	1,15 (+15%)
aggregazioni controllabili con procedure (es. sanità, scuole, carceri, forze armate, trasporti pubblici);	1,30 (+30%)
aggregazioni intrinseche controllabili con procedure in maniera molto limitata (es. spettacoli, manifestazioni di massa).	1,50 (+50%)

Il livello di rischio viene calcolato come segue:

$$R = E * P + (C * A)$$

dove:

- E = esposizione
- P = prossimità
- C = classe di aggregazione sociale (valore desumibile da tabella INAIL in base al codice ATECO)
- A = aggregazione

LIVELLO DI RISCHIO

Il risultato finale determina l'attribuzione del livello di rischio con relativo codice colore per ciascun settore produttivo all'interno della matrice seguente.

Esposizione	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	12
	2	2	4	6	8
	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
	Prossimità				

Aggregazione ↙

Entità Rischio	Valori di riferimento
Basso	(1 ≤ R ≤ 2)
Medio basso	(2 < R ≤ 4)
Medio alto	(4 < R ≤ 9)
Alto	(9 < R ≤ 16)

MISURE DI SICUREZZA

L'attuale evento pandemico obbliga a mettere in atto opportune azioni di prevenzione, soprattutto per quanto riguarda l'informazione, la formazione, le procedure e l'organizzazione del lavoro e l'utilizzo dei DPI.

Gli interventi a seguito della valutazione del rischio sono finalizzati a due obiettivi:

1. ridurre la trasmissione del virus,
2. ridurre il rischio che un lavoratore suscettibile si infetti.

A seguito della valutazione dei rischi le misure di sicurezza intraprese per fronteggiare il Coronavirus sono:

- **strutturali**, relative all'ambiente nel quale viene svolta l'attività lavorativa (es. barriere fisiche di protezione, presidi per il lavaggio delle mani);
- **organizzative**, quali procedure da adottare sul luogo di lavoro per informare e proteggere il lavoratore (es. istruzioni per il lavaggio delle mani, per la corretta igiene respiratoria);
- **comportamentali**, relative agli atteggiamenti da intraprendere da parte del singolo lavoratore (es. utilizzo dei dispositivi di protezione individuale).

La prosecuzione dell'attività produttiva avviene in condizioni che assicurano alle persone che lavorano adeguati livelli di protezione, con obiettivo prioritario coniugare la prosecuzione delle attività produttive con la garanzia di condizioni di salubrità e sicurezza degli ambienti di lavoro e delle modalità lavorative.

Tutte le misure previste per la gestione dell'emergenza da COVID-19 sono estese a tutte le aziende in appalto che possono organizzare sedi e cantieri permanenti e provvisori all'interno dei siti e delle aree produttive.

MISURE IGIENICO-SANITARIE

Ad esclusione degli operatori sanitari, risulta sufficiente adottare le comuni misure preventive della diffusione delle malattie trasmesse per via respiratoria.

La corretta applicazione di misure preventive, quali l'igiene delle mani, l'igiene respiratoria e il distanziamento sociale, può ridurre notevolmente il rischio di infezione.

Con riferimento alle precauzioni igieniche personali:

- Lavarsi frequentemente le mani con acqua e sapone.
- evitare di toccare occhi, naso e bocca se non si è lavato le mani;
- coprire con il gomito flesso o con fazzoletti di carta la bocca ed il naso quando si starnutisce o si tossisce;
- porre attenzione all'igiene delle superfici;
- evitare i contatti stretti e prolungati con persone con sintomi influenzali;
- utilizzare la mascherina solo se malati o mentre si assistono persone malate.

Nell'ipotesi ove, durante l'attività lavorativa, si venga a contatto con un soggetto che risponde alla definizione di caso sospetto, si deve provvedere a contattare i servizi sanitari segnalando che si tratta di un caso sospetto di coronavirus.

Istruzioni per eseguire il lavaggio delle mani

- Utilizzare sapone liquido e acqua corrente, preferibilmente calda.
- Applicare il sapone su entrambi i palmi delle mani e strofinare sul dorso, tra le dita e nello spazio al di sotto delle unghie, per almeno 40-60 secondi.
- Risciacquare abbondantemente con acqua corrente.
- Asciugare le mani possibilmente con carta usa e getta, asciugamani monouso o con un dispositivo ad aria calda o con asciugamani di tela in rotolo.
- Non toccare rubinetti o maniglie con le mani appena lavate. Per chiudere il rubinetto, se non presente un meccanismo a pedale, usa una salviettina pulita, meglio se monouso.



SVOLGIMENTO ATTIVITA' LAVORATIVE: UTILIZZO DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Per lo svolgimento di lavoro in cui la distanza interpersonale è minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc.) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

In caso di difficoltà di approvvigionamento è possibile utilizzare le mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni date dall'autorità sanitaria ovvero mascherine mediche oppure anche mascherine senza filtranti in caso di visitatori, inservienti e tecnici di laboratorio. L'uso di mascherine FFP2 è previsto in tutte le operazioni che possano generare aerosol.

Nel caso particolare dei microrganismi e quindi del Coronavirus COVID-19, essi si diffondono nell'ambiente per via aerea tramite goccioline di aerosol espulse dal soggetto infetto tramite tosse, starnuti, o il semplice parlare e che rimangono sospese nell'aria per un certo periodo.

Una mascherina chirurgica non è sufficiente per proteggere dal coronavirus ma è necessario un facciale filtrante. Il facciale filtrante prende tale nome perché l'intera superficie è filtrante. Il bottoncino presente in tali presidi è una valvola di espirazione che evita condensa in fase di espirazione.

I facciali filtranti sono Dispositivi di Protezione Individuale ossia dispositivi che garantiscono la protezione di chi li indossa. La Marcatura CE di cui devono essere dotati garantisce la conformità a quanto dettato da norme tecniche a protezione dell'operatore e quindi a chi li indossa.

Si suddividono in tre classi: FFP1, FFP2, FFP3. Le lettere FF sono l'acronimo di "facciale filtrante", P indica la "protezione dalla polvere", mentre i numeri 1, 2, 3 individuano il livello crescente di protezione.

Nel caso del Coronavirus il facciale filtrante capace di trattenerlo è FFP3.

Le mascherine FFP3 devono essere indossate da sanitari o chi sta a stretto contatto con un malato.

Le mascherine sono efficaci solo se utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità: alcune sono dotate di un ferretto che va messo sul naso e stretto in modo che aderisca perfettamente al viso. Altre sono a conchiglia e pieghevoli sia in senso orizzontale che in senso verticale, seguendo il profilo del viso.

Altra fondamentale precauzione è quella di toccarla il meno possibile durante l'uso (possibilmente mai), e quindi è assolutamente sbagliato toglierla per grattarsi naso, viso o bocca, rispondere al telefono, per poi rindossarla. Questi sono gesti che rendono completamente inutile l'utilizzo della mascherina, in quanto bastano pochi secondi per introdurre attraverso il respiro il virus nel nostro organismo.

Le mascherine monouso devono essere buttate dopo l'utilizzo.



ISTRUZIONI PER INDOSSARE LA MASCHERA



COME INDOSSARE E TOGLIERE I GUANTI

È fatto obbligo a tutto il personale di indossare i guanti prima del contatto con i pasti. Igienizzare le mani prima di indossarli, seguendo l'istruzione operativa **“come eseguire il lavaggio delle mani”**.

- Indossare i guanti su mani prive di monili (anelli, bracciali, orologi) e con unghie corte, prive di smalto o unghie artificiali.
- Indossare i guanti appropriati in rapporto alla procedura da espletare e al rischio biologico, chimico o fisico correlato.
- Indossare i guanti della giusta taglia/misura.
- In caso di rottura o microforatura la flocculanea (residente e transitoria) presente sulla cute delle mani potrebbe contaminare gli oggetti o l'ambiente.
- Un doppio paio di guanti può servire come protezione aggiuntiva.
- Sostituire i guanti se lesionati e igienizzare le mani prima di indossarne dei nuovi.
- Dopo aver indossato i guanti non toccare occhi, naso, bocca, capelli, cute o altri dispositivi medici utilizzati (ad esempio mascherina chirurgica o copricapo).
- Rimuovere i guanti subito dopo il termine dell'attività.

Igienizzare le mani subito dopo la rimozione dei guanti seguendo l'istruzione operativa **“come eseguire il lavaggio delle mani”**.

La fase della rimozione dei guanti è la fase più delicata in quanto è possibile il contatto involontario con gli inquinamenti, quindi deve essere eseguita secondo le seguenti indicazioni:

- Rimozione del primo guanto pizzicandolo all'esterno del polso o dal palmo della mano e sfilandolo interamente tenendolo nella mano che indossa ancora il guanto. (Fase 1).
- Rimozione del secondo guanto afferrandolo con un dito dall'interno nella zona del polso e rivoltandolo facendo rimanere all'interno il primo guanto tolto in precedenza.(Fase 2-3).
- Eliminare il guanto secondo procedura aziendale sullo smaltimento rifiuti.



PULIZIA E SANIFICAZIONE DEL REFETTORIO

In stanze, uffici pubblici, mezzi di trasporto, scuole e altri ambienti non sanitari dove abbiano soggiornato casi confermati di COVID-19 prima di essere stati ospedalizzati verranno applicate le misure di pulizia di seguito riportate.

A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni prima di essere nuovamente utilizzati.

Nello specifico è previsto quanto segue:

- viene garantita la pulizia giornaliera e la sanificazione del refettorio;
- nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione;
- viene garantita la pulizia a fine turno con detersivi disinfettanti.

Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detersivo neutro.

Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti.

Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente.

ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

Se in un Refettorio sono presenti due o più dipendenti, l'entrata e l'uscita sono consentite ad una persona per volta, gli orari di ingresso/uscita vengono scaglionati (5 min. uno dall'altro) in modo tale da evitare assembramenti in ingresso/uscita e garantire comunque il rispetto della distanza minima prevista di almeno 1 metro fra le persone. Conseguentemente anche l'accesso agli spazi comuni, è scagionato.

Il tempo di sosta all'interno di tali spazi è ridotto al minimo indispensabile per effettuare le attività ivi previste onde evitare il contatto diretto con altre persone.



ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Quando il luogo di cottura è dislocato rispetto al luogo di consumo del pasto, è necessario, come nel caso delle Scuole DEL COMUNE DI CASAL DI PRINCIPE, sprovviste di Centri di Cottura interni ai plessi di Somministrazione, provvedere al confezionamento e al trasporto dei pasti prodotti.



CONFEZIONAMENTO ED ALLESTIMENTO

Le operazioni di confezionamento rivestono importanza fondamentale affinché, si possa garantire la gradevolezza e la sicurezza igienico-sanitaria della pietanza somministrata.

Le tecniche di confezionamento adottate da La Mediterranea sono testate ed eseguite in modo da garantire il mantenimento di temperature idonee fino al momento del consumo, per i cibi caldi una temperatura al di sopra dei +65°C dal momento della cottura fino al consumo, mentre i piatti freddi al di sotto dei + 10°C. Durante il confezionamento gli operatori verificano: **1. l'assenza di corpi estranei; 2. odore, aspetto e colore tipico dei pasti in quel momento confezionati** e procedono al **razionamento** e confezionamento di primi, secondi piatti e contorni o insalate pronti al consumo e alla distribuzione **tramite: 1. Vasche Multiporzione Gastronorm di acciaio inox, con chiusura ermetica per il confezionamento dei pasti standard, da inserire nei contenitori di trasporto; 2. Contenitori Isotermici in polipropilene, con opzione di imbragatura termica; 3. contenitori Monoporzione, impilabili e dotati di coperchio per i pasti speciali.**

Tutte le operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti speciali vengono effettuate in zone del centro cottura separate e attrezzature dedicate rispetto ai pasti canonici. Tutti i contenitori recano i referimenti utili alla consegna, il numero di pasti, la tipologia e gli ingredienti contenuti, il plesso scolastico di consegna. **Per tutte le pietanze pronte al consumo, dopo il confezionamento, vengono controllate e registrate le temperature di uscita, mediante termometro a sonda.** Se le temperature risultano idonee, si chiudono rapidamente i contenitori che gli addetti al servizio mensa provvedono a caricare sugli automezzi, adibiti al trasporto di pietanze pronte al consumo e dotati di scia sanitaria, impiegati per veicolare i pasti presso i refettori. **Per il mantenimento della fragranza e della temperatura del pasto,** la fase immediatamente successiva al confezionamento dei pasti prevede l'immissione delle vasche ermeticamente sigillate "gastronorm", contenenti i pasti standard, **in casse termiche,** progettate per una facile pulizia, conformi al PIANO HACCP, le quali garantiscono il mantenimento, per il trasporto del cibo dal centro cottura ai terminali di consumo, di una temperatura interna stabile, regolabile da + 65 ° C a + 85 ° C con autonomia a lungo (8+ ore). I contenitori isotermici Polibox sono realizzati in polipropilene idoneo al contatto con i cibi, pareti termoisolanti con schiuma in poliuretano e la loro variazione termica media è di - 1,5°C/h per i cibi caldi e di 0,5°C/h per i cibi freddi.

► **Caratteristiche delle attrezzature UTILIZZATE**

I cibi caldi confezionati verranno mantenuti ad una temperatura al di sopra dei +65°C dal momento della cottura fino al consumo, mentre i piatti freddi verranno conservati al di sotto dei + 10°C. Fondamentale precisazione da fare è che **tutte le operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti speciali vengono effettuate in zone del centro cottura separate e attrezzature dedicate rispetto ai pasti canonici.** I pasti confezionati verranno allestiti in vasche **SDS -DPL -Gastronorm**, vaschette monoporzione in caso di diete speciali, per il **mantenimento della catena del freddo e del caldo nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.**



Le Gastronorm in acciaio inox con coperchio a chiusura ermetica offrono una multifunzione, che permette mantenere le proprietà, la morbidezza e la succosità dell'alimento preparato. L'acciaio inox è una lega metallica dotata di straordinarie proprietà in termini di resistenza. Il materiale gode di una massiccia quantità di cromo, si parla di una presenza che varia dall'11 al 30%. Questa composizione impedisce all'acciaio inox di arrugginire e di corrodersi nel caso in cui venga sottoposto all'esposizione continua di acqua ed aria. **Le vasche gastronorm saranno poi immerse in**

Contenitori Isotermici.



I **contenitori Polibox** sono casse isotermeche, che offrono combinazioni di dimensioni e profondità diverse, ideali per proteggere gli alimenti da sollecitazioni di tipo meccanico grazie allo spessore e alla struttura del polipropilene espanso a cellula chiusa; sono leggeri, privi di sporgenze e spigoli vivi per tutelare la sicurezza durante le operazioni di movimentazione e trasporto. Resistenti, igienici e riciclabili al 100%, non cedono odori e sapori anomali agli alimenti, sono compatibili al lavaggio e alla disinfezione industriale con detersivi e disinfettanti, acqua calda e vapore umido fino alla temperatura di 110 °C. (HACCP System).

La tempistica di consegna offre la possibilità di utilizzare efficacemente contenitori isotermici Polibox Universal, poiché, anche per le scuole ove dovesse prevedersi il doppio turno, si è scelto di cuocere le portate ad ogni turno.



• **Confezionamento in monoporzione:** I pasti **destinati alle diete speciali**, appena pronti, sono trasportati in multiporzione alla zona confezionamento ad essi dedicata. Qui l'operatore, (munito di guanti monouso e mascherina) in base alla specifica grammatura di un pasto introduce le giuste quantità all'interno di piatti di plastica rigida subito termosigillati. **I**

singoli piatti sono posizionati, suddivisi per tipologia, all'interno dei contenitori attivi Single, per il mantenimento delle corrette temperature anche durante la fase di veicolazione. I contenitori **Single** sono realizzati in polipropilene idoneo al contatto con i cibi, possiedono doppia parete termoisolante con schiuma in poliuretano e la loro variazione termica media è di -1,5°C/h per i cibi caldi e di 0,5°C/h per i cibi freddi.

Sia i contenitori **SDS -DPL -Gastronorm e parimenti le vaschette** sono distinti per primo piatto, secondo piatto e contorno. Su ciascuno di essi viene apposta un'etichetta adesiva con esatta indicazione della pietanza

contenuta e dei relativi ingredienti utilizzati, del lotto e della data di produzione. Tutti i contenitori isotermeici e i gastronorm vengono quotidianamente controllati, prima e dopo ogni utilizzo, al fine di verificarne le condizioni igieniche ed etichettati esternamente in modo da dare anche una chiara indicazione circa il plesso di destinazione, la sezione e il numero di utenti a cui il gastronorm è destinato. Per il confezionamento dei pasti speciali, che necessitano di una corrispondenza univoca tra pasto preparato e utente destinatario, per garantire la sicurezza dal punto di vista di assenza di eventuali sostanze allergizzanti e per favorire l'esatta consegna all'utente, vengono utilizzati contenitori monoporzione che a loro volta vengono inseriti in contenitori isotermeici più piccoli e che vengono opportunamente etichettati come pasti speciali (nome, cognome, plesso scolastico e sezione)

All'arrivo presso i plessi di somministrazione, tali contenitori isotermeici saranno presi in carico per poter procedere all'estrazione delle vasche gastronorm contenenti i pasti, le quali immediatamente saranno immerse in **carrelli** per il servizio mensa.

La dotazione della suddetta attrezzatura garantirà fattivamente ai bambini di godere di un pasto sempre caldo ovvero alla temperatura stabilita.

Il piano dei trasporti è stato approntato secondo i criteri delle direttive **GREEN ECONOMY** che concretamente consentono di: garantire il minor tempo di percorrenza possibile, per assicurare il mantenimento delle temperature ottimali dei pasti e limitare l'impatto ambientale con emissioni dannose mediante l'utilizzo di automezzi commisurati alla quantità dei pasti da veicolare, assicurando il trasporto di una mole di pasti adeguata. **Ai sensi del Regolamento (CE) n. 692/2008, questa Ditta utilizzerà per il trasporto dei pasti presso i terminali di consumo – SCUOLE DI CASAL DI PRINCIPE automezzi di gamma ecologica.** Automezzi dotati di allestimento specializzato per i trasporti a distanza di merci



deperibili è costituito da:

1. Cella isotermeica, realizzata all'interno del normale vano di carico o come costruzione a se stante;
2. Porte posteriori con stampo come passaruote interni;
3. Pavimento rinforzato per l'usura al calpestio;
4. Coibentazioni con materiali atossici e lavabili rispondenti ai dettami del D.M. 21/03/73 relativo alle disposizioni concernenti i contenitori per sostanze alimentari.

► OPERAZIONI IN SEQUENZA

La più importante delle garanzie di buon andamento di un servizio si ottiene allorchè tra l'organizzazione e la realizzazione esista una perfetta osmosi, tale sodalizio teorico-operativo è tanto più efficace quanto più fluida è la comunicazione tra gli addetti alla predisposizione di quanto è di necessità al servizio. Il Direttore Responsabile del Servizio ed il CapoGruppo sono legati a doppio nodo nella fase preliminare organizzativa. Il primo si fa carico dell'intera organizzazione che non può mai prescindere dalla capacità del secondo di mettere in condizioni la macchina aziendale di lavorare con materie prime di qualità, effettuando i dovuti controlli e realizzando il migliore stoccaggio rintracciabile di tutto quanto in entrata:

QUALIFICA DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**Sig. Luigi Russo**

Direttore - Responsabile del servizio ha il compito di coordinare tutte le attività produttive aziendali dei "Centri Produzione Pasti", quale preposto aziendale alla produzione e coordinatore delle strutture periferiche.

CAPOGRUPPO SERVIZIO PER IL COMUNE DI CASAL DI PRINCIPE**Sig. Domenico Dell'Aversano Orabona**

CapoGruppo: E' all'apice della piramide organizzativa locale gestirà inoltre, in maniera continuativa e costante, i rapporti e le informazioni con la Dietista, in organico alla Ditta, istituirà poi Referenti del personale in distribuzione, uno per ogni squadra ed uno per ogni turno di somministrazione. Sarà addetto alla direzione pratica di stoccaggio, conservazione, controllo tracciabilità a monte e a valle di tutta la merce deperibile, non deperibile, alimentare e non alimentare che fa ingresso nei magazzini e nelle celle del Centro di Cottura.

► COMUNICAZIONE DEI PASTI**► Trasmissione Numero Di Pasti Ed Informazioni Specifiche Dalla Direzione Alla Cucina**

Le informazioni ricevute tempestivamente dal Sistema vengono trasmesse dalla Direzione alla Cucina: la giornata operativa in produzione, cominciata già di buon mattino, può a questo punto modularsi sul dettaglio della prenotazione degli utenti di Aversa.

QUALIFICA DELL'IMPIEGATA AMMINISTRATIVA

Impiegato Amministrativo: addetto alla trasmissione di ogni comunicazione ed interlocuzione interna tra la Società ed il Comune, gli Istituti Scolastici, i genitori. Addetta allo smistamento dei dati ottenuti, in costante collegamento con il Responsabile di Cucina e Responsabile Diete per la trasmissione dei numeri di pasti, delle diete, dei turni, delle variazioni e di qualunque dato esterno possa ingerire sul servizio a rendersi.

► ARRIVO DEL DETTAGLIO DEL NUMERO DEI PASTI ALLE CUCINE

Il programma di lavoro impiegato per la produzione dei pasti viene elaborato dal Capogruppo che coordina tutte le attività che il suo staff di cucina deve effettuare, tutti gli addetti, il loro mansionario ed il loro organigramma Plesso per Plesso a seguire.

► ULTIMATA LA PRODUZIONE

Ultimata la cottura dei pasti **previsti dai Menù predisposti per le SCUOLE DI CASAL DI PRINCIPE, previa rilevazione della temperatura**, il personale in produzione, attenendosi scrupolosamente alle stringenti direttive in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, procede al **porzionamento delle pietanze in gastronom multirazione, avendo cura di richiudere immediatamente il coperchio ermetico.**

► ALLESTIMENTO CONTENITORI PER IL TRASPORTO

Successivamente gli addetti al confezionamento, trasferiscono i SDS -DPL -Gastronorm multiporzione provenienti dalla cucina su carrelli che raggiungeranno l'area (interna e prossimale all'uscita) predisposta per l'immissione delle vasche gastronorm nei contenitori isotermitici.

I contenitori isotermitici, diversi per pietanza, plesso e turno di somministrazione, adeguatamente etichettati, vengono qui allestiti e richiusi, posizionati sui carrelli di presa in carico da parte dei trasportatori.

Muniti di guanti appena indossati, camici, cuffie e mascherine, i trasportatori caricheranno dai carrelli i contenitori isotermitici contenenti i gastronorm nei diversi automezzi deputati al trasporto, con modalità identiche si occuperanno del carico dei contenitori per il pane e per la frutta, finito il carico provvederanno a cestinare i guanti utilizzati e a cambiare i D.P.I. per l'effettuazione del trasporto.

► ARRIVO DEI PASTI AL PLESSO

I trasportatori raggiungeranno i plessi di somministrazione.

Pressi il presso di somministrazione, avendo avuto cura di cambiare i D.P.I. per ogni cambio di fase, i trasportatori consegneranno al personale presente sul plesso i contenitori isotermitici e tutto quanto eventualmente occorrente all'espletamento del servizio.

A seconda della struttura scolastica di destinazione, il personale in distribuzione si occuperà di posizionare i contenitori isotermitici per svuotarli delle vasche gastronorm contenenti i pasti e posizionare queste ultime sul carrello per la distribuzione.

► DISTRIBUZIONE dettagliata in seguito

Nuovamente effettuato il cambio dei guanti le refezioniste, una volta accertata la esatta corrispondenza tra i pasti ritirati e il menu del giorno, procedono all'apertura dei gastronorm e alla rilevazione e registrazione delle temperature delle pietanze da somministrare, a questo punto somministrano innanzitutto i pasti speciali destinati agli utenti con esigenze particolari.

Potranno quindi procedere alla distribuzione dei pasti standard posizionati nelle apposite vasche e con l'ausilio di carrelli per la movimentazione degli stessi, avendo cura di sollevare e richiudere il coperchio ermetico dei gastronorm solo per il tempo occorrente allo sporzionamento.

► SCODELLAMENTO IN LOCO

La Mediterranea Soc.Coop., a fronte di tutto l'impianto normativo succedutosi negli ultimi mesi, conformemente agli ultimi approdi igienico-sanitari, ricorre allo scodellamento in loco, tale modalità di somministrazione dei pasti, è fortemente incentivata dal DM n°65 del 10 Marzo 2020 sui Criteri Ambientali Minimi nella Ristorazione Collettiva in virtù della riduzione dei rifiuti e della notevole appetibilità del pasto e dunque della riduzione dello spreco alimentare.

Ed in effetti, come da Direttive ASL -C.R.I.P.A.T. del 21/09/2020, che si allegano, con riferimento all'ipotesi del lunch box – che era stato previsto solo “in misura residuale” dal CTS a maggio e dunque ripreso dal Piano Scuola 2020-2021 –, “esso rappresenta un problema più che una risorsa rispetto al servizio di scodellamento che è ormai praticato in buona parte degli Istituti

scolastici. Aldilà delle qualità organolettiche e della sicurezza alimentare, si ravvisa che le vaschette termosalmosaldate (il cd. Lunch box) rappresentano, all’atto pratico, un concreto rischio di contagio da Sars CoV-2. Gli utenti della scuola dell’Infanzia il più delle volte non riescono ad aprire autonomamente le vaschette e dunque l’insegnante deve necessariamente intervenire per permettere al bambino di assumere il pasto. Questo nodo logistico che è assolutamente frequente, renderebbe vana, qualunque altra strategia atta a ridurre il rischio di contrarre il virus o comunque ne ridurrebbe enormemente l’efficacia. Posto che il distanziamento sociale, il controllo della temperatura, la mascherina, la disinfezione frequente di mani e ambienti, l’aerazione dei locali e il contingentamento di coloro che possono accedere all’Istituto rappresentano strategie necessarie e imprescindibili ai fini del contenimento del COVID-19, si ritiene che il lunch box vada in senso decisamente opposto”. Viceversa, lo scodellamento permette agli insegnanti di mantenere la distanza di almeno un metro e all’Addetto ai Servizi Mensa (l’ASM) – preventivamente formato specificamente da misure sanitarie anti-Covid – di espletare il servizio in piena sicurezza per sé stesso e per gli utenti. Oltretutto l’ASM somministra in tal modo il pasto ad alunni con i quali si instaura una distanza inferiore al metro solo per pochi secondi, il tempo necessario a svuotare un mestolo calibrato per le grammature studiate dal SIAN e con il divieto del bis e dunque di una doppia esposizione.

Inoltre lo scodellamento in loco, quale tipologia di somministrazione di un pasto caldo, permette l’instaurarsi di un’associazione mentale che funge da rinforzo positivo nel bambino, il quale mette in correlazione la pietanza ricevuta con la persona che lo ha servito, evitando la spersonalizzazione inevitabilmente operata dal lunch box.

► OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE ED IGIENIZZAZIONE

Le operazioni di rimozione dei rifiuti prodotti dal servizio di mensa, igienizzazione e sanificazione dei banchi e refettori con i presidi autorizzati ed il riassetto del locale, ad opera del personale dipendente in distribuzione, sarà gestito nel tempo indicato dal Dirigente Scolastico, presumibilmente coincidente con l’uscita dei bambini per il lavaggio delle mani.



► MODALITÀ/SISTEMA ORGANIZZAZIONE SOMMINISTRAZIONE

Presso i terminali scolastici saranno impiegati operatori con qualifica professionale di **ADDETTO SERVIZI MENSA/REFEZIONISTA.**

SOMMINISTRAZIONE

- 1) **Ingresso delle refezioniste presso il plesso di somministrazione:**
 - a) **I dipendenti in distribuzione, muniti di mascherina chirurgica, raggiungono i loro armadietti spogliatoi per indossare gli indumenti/vestiario di lavoro. Prima di procedere al tocco degli indumenti da lavoro procedono all'igienizzazione delle loro mani.**
 - b) **Indossati gli indumenti di lavoro, procedono ad igienizzare nuovamente le mani.**
- 2) **Presso ciascun'ambiente ove si svolga la mensa, nell'interludio temporale in cui i bambini saranno usciti per il lavaggio delle mani, il personale ha cura di sanificare i banchi con i presidi medico - chirurgici autorizzati dall'OMS, compatibili con il contatto immediato.**
 - a) **Ultimate le operazioni di pulizia dei banchi, il personale in distribuzione si occupa di apparecchiare i luoghi di mensa.**
- 3) **I trasportatori raggiungono i plessi di somministrazione e, avendo cura di non entrare nell'area di calpestio interna al plesso, passano i contenitori alle refezioniste, che a loro volta non invadono l'area di calpestio esterna al plesso.**
- 4) **All'arrivo dei pasti per il tramite del trasportatore, avendo preventivamente individuato un'area di ricovero per i contenitori isoterme, le refezioniste prendono in carico questi ultimi dai trasportatori.**
 - a) **I contenitori isoterme vengono posizionati in modo da poterne effettuare la sanificazione**
 - b) **Le refezioniste controllano la rispondenza di quanto scritto sulle etichette con il menù giornaliero, provvedono al controllo della presenza dei contenitori singoli per le diete speciali.**
 - c) **Le refezioniste procedono all'apertura dei contenitori per le diete per la distribuzione dei pasti speciali.**
 - d) **Procedono dunque alla distribuzione dei primi piatti standard, posizionano le vasche gastronomiche sui carrelli, procedono alla misurazione della temperatura avendo cura di aprire il coperchio del gastronorm per il tempo necessario ad inserire il termometro a sonda per poi richiuderlo immediatamente. Se le temperature sono idonee, provvedono a raggiungere le aree di distribuzione.**
- 5) **Le refezioniste procedono allo sporzionamento mediante carrello e mestolo tarato.**
 - a) **Lo sporzionamento avverrà in modo che la distanza di un metro tra addetto mensa ed utente venga eventualmente superata solo per pochi secondi, per il tempo strettamente necessario allo sversamento del mestolo tarato.**
- 6) **Parimenti, le refezioniste procederanno alla distribuzione dei secondi piatti e contorni con le modalità previste al punto 5).**
- 7) **Ultimata la consumazione del pasto, le refezioniste provvedono alla rimozione dei rifiuti, rimuovono l'umido ancora presente nei piatti dei bambini, procedono allo sbarazzo dei banchi di consumo. Procedono altresì alla raccolta degli utensili utilizzati per la consegna, insieme con le vasche gastronomiche e con i contenitori, per la riconsegna ai trasportatori per il rientro al centro di Cottura per la sanificazione e detersione.**