

Protocollo di sicurezza aziendale anticontagio **COVID-19**

Allegato al Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) - art. 28 d. lgs. 81/2008 e s.m.i.

Allegato al Piano di Emergenza - all. VIII D.M. 10.03.1998



Istituto Comprensivo “Sarno Episcopio”

Datore di Lavoro: Prof.ssa Carmela Cuccurullo

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione: Ing. Ciro Picarella

Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza: docente Maria Rosaria Franza

Medico Competente: Dott. Ferdinando Scarpati

Integrazione al Protocollo di sicurezza anticontagio Covid-19 per l’A.S. 2021 - 2022

Documento redatto in data 06.10.2021

1. PREMESSA

L'Istituzione Scolastica, in relazione alle situazioni di pericolo venutesi a creare con la pandemia da COVID-19 in atto ed in conformità alle recenti disposizioni legislative, adotta tutte le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del nuovo virus negli ambienti di lavoro, disciplinando con il presente piano tutte le misure di sicurezza che devono essere adottate con riferimento al servizio di refezione per gli allievi.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Verbale n. 100 della seduta del Comitato Tecnico Scientifico del 10 agosto 2020 (quesito sulla refezione scolastica);
- Protocollo tecnico CRIPAT per la ristorazione scolastica in relazione al rischio da Covid-19 – documento del 21.09.2020;
- Documento INAIL 2020 – Gestione delle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione nelle strutture scolastiche;
- Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020, recante “Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell’attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 58/2020, recante “Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell’infanzia”;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 12/2021, recante “Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell’attuale emergenza COVID-19: ambienti /superfici”;
- Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l’anno scolastico 2021/2022, adottato con decreto del Ministro dell’istruzione del 6 agosto 2021, n. 257;
- Protocollo d’intesa per garantire l’avvio dell’anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid 19 (anno scolastico 2021/2022), trasmesso alle Istituzioni scolastiche con nota U.0000900 del 18 agosto 2021;
- Indicazioni strategiche ad interim per la prevenzione e il controllo delle infezioni da SARS-CoV-2 in ambito scolastico (a.s. 2021-2022) – documento INAIL, ISS del 01.09.2021.

3. REFEZIONE SCOLASTICA – MODALITA’ OPERATIVE

Obiettivo del presente documento integrativo è l’implementazione delle idonee procedure di somministrazione e consumo dei pasti nell’ambito del servizio di refezione scolastica per l’A.S. 2021 – 2022 per gli allievi di Scuola dell’Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado a tempo prolungato, allo scopo di minimizzare il rischio di diffusione del virus SARS-CoV-2.

A tal fine vengono pertanto recepite le indicazioni del *Protocollo tecnico CRIPAT per la ristorazione scolastica in relazione al rischio da Covid-19*, per garantire che l’erogazione del servizio di somministrazione dei pasti sia effettuato in condizioni di sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati, oltre che ovviamente per tutelare gli operatori scolastici e gli

allievi rispetto alla possibilità di contagio durante i contatti che possono avvenire nel momento della somministrazione e consumo dei pasti stessi.

Allo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti e limitare il rischio di contagio da Covid-19, è necessario che gli operatori del servizio di refezione scolastica aderiscano pienamente alle buone pratiche igieniche (GHP) ed al Piano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) opportunamente implementato mediante la documentazione del WHO (World Health Organization) e dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità).

Con riferimento agli allievi che usufruiscono del servizio di refezione, è previsto lo scodellamento delle porzioni ed il consumo delle medesime presso ciascuna aula per l'impossibilità di disporre di refettori di dimensioni adeguate, previa disinfezione preliminare e successiva dei banchi (a cura degli Addetti al Servizio Mensa – A.S.M.) e preventivo accurato lavaggio delle mani con acqua corrente e sapone per almeno 60 secondi per gli allievi. La soluzione prescelta consente ai docenti di mantenere la distanza di almeno un metro rispetto agli allievi nonché all'Addetto al Servizio Mensa – preventivamente formato con specifico riferimento alle misure sanitarie anti-Covid – di espletare in piena sicurezza, con gli appositi D.P.I., l'attività di scodellamento e somministrazione, visto il ridotto tempo (pochi secondi) durante i quali il distanziamento interpersonale è inferiore ad un metro.

E' del tutto evidente che le attività di disinfezione delle superfici dovranno essere condotte dagli Addetti al Servizio Mensa in ottemperanza ai seguenti documenti dell'INAIL e dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS), che potranno essere in ogni caso revisionati o sostituiti al mutare dello scenario emergenziale di riferimento:

- Documento INAIL 2020 – *Gestione delle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione nelle strutture scolastiche*;
- Rapporto ISS Covid-19 n. 19/2020 (*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi*);
- Rapporto ISS Covid-19 n. 12/2021 (*Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: ambienti /superfici*), che rappresenta aggiornamento del Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020

Gli operatori che a vario titolo sono chiamati ad operare nell'ambito del Servizio di Refezione Collettiva Scolastica dovranno in ogni caso seguire un corso di aggiornamento per alimentaristi, al fine di implementare le buone pratiche igieniche (GHP) ed il Piano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) con specifiche misure anticontagio da Covid-19.

Il presente documento dovrà essere tempestivamente rielaborato al mutare di condizioni relative allo stato dei luoghi, alle attività condotte ed allo scenario normativo di riferimento tali da imporre variazioni sostanziali in merito alla salubrità, salute ed igiene sul lavoro.