

## LINEE GUIDA DELLA REFEZIONE SCOLASTICA PER LA GESTIONE ALL'EMERGENZA COVID-19

**31.08.2020**

In ossequio alle misure protettive generali emanate dalle autorità federali, cantonali e alle disposizioni del settore.

### INDICAZIONI PER I RESPONSABILI DELL'AUTOCONTROLLO

**Si raccomanda maggior rigore nel seguire le seguenti prassi igieniche:**

- Tenere separati gli **alimenti** cotti e crudi;
- **Lavare** accuratamente le mani quando si trattano alimenti crudi e serviti crudi;
- Ricordare che la **cottura** a 70° C a cuore assicura la completa distruzione del COVID-19;
- I **fornitori** non hanno accesso alla cucina. Dove è possibile si devono sostituire i contenitori di trasporto con contenitori puliti;
- Soprattutto in questi mesi si raccomanda di seguire scrupolosamente le **direttive** del Manuale per una buona prassi procedurale nella refezione scolastica (MRS), soprattutto i capitoli: 7,8 e 9;
- Informare tutti i **collaboratori** e verificare che le linee guida siano capite e rispettate

### COMUNICAZIONE AL PERSONALE

- Il **collaboratore** in presenza di febbre o altri sintomi influenzali ha l'obbligo di rimanere al proprio domicilio e, di chiamare il proprio medico di famiglia e informare il responsabile di sede. Per le altre misure si rimanda alle
  - indicazioni sul sito ufficiale [www.ti.ch/coronavirus](http://www.ti.ch/coronavirus) e
  - le raccomandazioni pubblicate su intranet per i dipendenti dello Stato <https://portaleac.ti.ch/siti/intranet/Pagine/Home.aspx>

## MISURE DI PREVENZIONE PER L'UTENZA

- Mantenere la **distanza minima di 1.5 metri** tra collaboratori, e disporre i posti a sedere di conseguenza lasciare tale distanza, evitando di far sedere i commensali uno di fronte all'altro, intercalando le sedie;
- **Scaglionare** gli utenti che accedono al ristorante scolastico, in modo da evitare sovraffollamento. **l'importanza fondamentale rimane quella del distanziamento fisico** sia tra i collaboratori sia tra gli utenti di **almeno 1.5 m, se si calcola 1.5mx1.5m si arriva a uno spazio di 2,25 m<sup>2</sup> per ogni persona presente. Quindi, in base alla metratura dello spazio a disposizione, si può calcolare il numero di persone massimo che possono essere ammesse contemporaneamente.**
- **Limitare** il più possibile il contatto fisico dove non sia strettamente necessario;
- **Esporre** avvisi all'utenza per promuovere l'igiene delle mani e la distanza minima;
- Introduzione di **barriere** in plexiglass a casse e banconi, come ulteriore livello di protezione per il personale;
- Segnalare sul **pavimento** la distanza di 1,5 metri con nastro adesivo a vostra disposizione e questo anche nei primi metri che precedono l'entrata nel ristorante;
- Richiedere alla direzione scolastica di organizzare **l'accesso** al ristorante in modo tale che non si via assembramento all'entrata del ristorante.
- Se fattibile **lasciare aperte le porte con un cuneo** (quelle di entrata e uscita, dei servizi igienici, ecc.) di modo che non si hanno contaminazioni con le maniglie.
- **Per quanto riguarda le scuole medie la distanza sociale non è richiesta tra allievo e allievo.**

## MISURE DI PREVENZIONE CONTRO IL CONTAGIO DA CORONAVIRUS COVID-19

- Mantenere una distanza interpersonale di **1.5 metri** da colleghi e utenti;
- Mettere a disposizione dispenser di soluzioni idroalcoliche (**disinfettanti**) nei punti di accesso/uscita/passaggio o in situazioni ove siano carenti servizi igienici;
- **Disinfettare** sovente tavoli, sedie, maniglie, e altre superfici;
- È vietato il **self service** di alimenti di ogni genere, condimenti, pane, e altro;
- Tutti i cibi devono essere **serviti, al banco servizio**, esclusivamente dal personale;
- Le posate (forchetta e coltello) vanno messi in speciali buste di carta (**cartapaglia**). Le persone che svolgono questo lavoro, devono farlo con guanti e mascherine

## DISPOSIZIONI A TUTELA DEI COLLABORATORI

- È obbligatorio l'uso della mascherina per **TUTTI** i collaboratori durante la preparazione dei pasti, del servizio degli stessi come pure per il servizio delle bibite calde e fredde;
- Mantenete una distanza di almeno **1.5 metri** e se possibile distanziare adeguatamente le postazioni di lavoro;
- Effettuare attività di **sanificazione** straordinaria nei locali di spogliatoio, tavoli di lavoro, ecc.;
- **Lavarsi frequentemente le mani**: prima di iniziare il lavoro in cucina, dopo la manipolazione di prodotti crudi, dopo la gestione dei rifiuti, dopo le pulizie, dopo aver mangiato, fumato e soffiato il naso;
- Dove è possibile **ridurre il numero di collaboratori** contemporaneamente presenti in cucina;
- E' **vietato creare situazioni di affollamento** di ogni genere negli ambienti di lavoro: pause, pranzo, spogliatoi, ecc.;
- Sono vietate le **strette** di mano;
- Non toccarsi **occhi, naso e bocca** con le mani;
- Coprire bocca e naso con fazzoletti monouso quando si **starnutisce** oppure usare la piega del gomito

## USARE CORRETTAMENTE I GUANTI

**Indossare i guanti non dà garanzie di sicurezza senza un'accurata igiene. Meglio delle mani pulite e igienizzate che dei guanti con i quali si tocca di tutto.**

- **Lavare sempre le mani**: prima di indossare i guanti, tra un cambio e l'altro e dopo averli tolti;
- **Cambiare i guanti** dopo aver svolto attività non legate al cibo (svuotato cestini, toccato carrelli, ecc.) e tra una lavorazione e l'altra

## USARE CORRETTAMENTE LA MASCHERINA

- Vengono messe a disposizione delle **mascherine chirurgiche tipo II o IIR**
- Il **personale autorizzato** utilizza due mascherine per turno di lavoro.
- In linea di principio si **indossa** la mascherina chirurgica fino ad un massimo di 8 ore.
- **Lavare le mani** con acqua e sapone o con soluzione disinfettante
- **Manipolare la mascherina** tenendola per gli elastici
- **La mascherina va applicata** in modo da coprire la bocca e il naso assicurandone l'aderenza per minimizzare gli spazi tra il viso e la mascherina **Fissare gli elastici** intorno alle orecchie
- **Occorre evitare di toccare la mascherina dopo averla indossata.** Ogni volta che si tocca una mascherina è importante lavarsi le mani con acqua e sapone o con soluzione disinfettante
- **Mai toccare la parte interna** (a contatto con il viso) della mascherina
- **Se si tocca la parte esterna**, lavare correttamente le mani con acqua e sapone o con soluzione disinfettante
- **Se la mascherina è bagnata** o umida sostituirla con una nuova
- **La mascherina dev'essere tolta alla fine dell'attività**, ripiegando su sé stesso il lato che è stato a contatto con la bocca e gettata in un cestino della spazzatura
- **Dopo aver tolto la mascherina** occorre disinfettare le mani
- **Quando non si è a contatto con altre persone**, la mascherina può essere abbassata sotto il mento e rimessa in posizione quando necessario afferrandola solo per gli elastici e infine facendola aderire al viso

## RESPONSABILITÀ DELL'IMPLEMENTAZIONE DELLE LINEE GUIDA COVID - 19

La responsabilità per il rispetto dell'attuazione delle linee guida dei provvedimenti sopra elencati, sono del responsabile di ogni singola sede. Per ogni chiarimento bisogna rivolgersi alla consulenza alimentare.

Bellinzona, 31 agosto 2020