

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

10.11.2020

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

1 INDICAZIONI PER I RESPONSABILI DELL'AUTOCONTROLLO

Si raccomanda maggior rigore nel seguire le seguenti prassi igieniche:

- A. Tenere separati gli **alimenti** cotti e crudi;
- B. **Lavare** accuratamente le mani quando si trattano alimenti crudi e serviti crudi;
- C. Ricordare che la **cottura** a 70° C a cuore assicura la completa distruzione del COVID-19;
- D. I **fornitori ed i manutentori, che devono obbligatoriamente indossare la mascherina**, non hanno accesso alla cucina se non, per i manutentori, su esplicito invito del responsabile di sede. Dove è possibile si devono sostituire i contenitori di trasporto con contenitori puliti;
- E. 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;
- F. Informare tutti i **collaboratori** e verificare che le linee guida siano capite e rispettate.

2 COMUNICAZIONE AL PERSONALE

- A. Il **collaboratore** in presenza di febbre o altri sintomi influenzali ha l'obbligo di rimanere al proprio domicilio, chiamare il proprio medico di famiglia ed informare il responsabile di sede.
- B. Per tutte le misure specifiche, si rimanda alle indicazioni sul sito ufficiale www.ti.ch/coronavirus

3 MISURE DI PREVENZIONE PER L'UTENZA

3.1 In generale

- A. al ristorante scolastico, in modo da evitare sovraffollamento;
- B. Collaborare con la direzione scolastica affinché organizzi **l'accesso** al ristorante in modo tale che non si via assembramento all'entrata dello stesso;
- C. Mantenere la **distanza minima di 1.5 metri** tra collaboratori, e disporre i posti a sedere di conseguenza intercalando le sedie (evitando di far sedere i commensali uno di fronte all'altro);
- D. È importante che rimanga il **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 m² per ogni persona presente - in base alla metratura dello spazio a disposizione, si può calcolare il numero di persone** massimo che possono essere ammesse contemporaneamente);
- E. **Limitare** il più possibile il contatto fisico dove non sia strettamente necessario;
- F. **Esporre** avvisi all'utenza per promuovere l'igiene delle mani e la distanza minima;
- G. Introduzione di **barriere** in plexiglass a casse e banconi, come ulteriore livello di protezione per il personale;
- H. 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;
- I. 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.
- J. **Nuovo** → **Per quanto riguarda le scuole medie** sarà da garantire la distanza di 1,5 metri (come negli altri ordini scolastici), effettuando più turni di refezione. Dove non è possibile vanno predisposte le misure per il tracciamento, che verrà effettuato dalla direzione scolastica. Di principio va mantenuto un gruppo stabile di **4 persone** (ragazzi sempre uguali ad uno stesso tavolo) e **tra un gruppo e l'altro si dovrà rispettare la distanza minima obbligatoria di 1.5 m**, al fine di limitare al massimo la quarantena di più allievi.

3.2 Ulteriori misure

- A. Mettere a disposizione dispenser di soluzioni idroalcoliche (**disinfettanti**) nei punti di accesso/uscita/passaggio o dove non sono presenti servizi igienici dove è possibile lavarsi le mani;
- B. **Disinfettare** sovente tavoli, sedie, maniglie, e altre superfici;
- C. È vietato il **self service** di alimenti di ogni genere, condimenti, pane, e altro;
- D. Tutti i cibi devono essere **serviti, al banco servizio**, esclusivamente dal personale;
- E. 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;

4 DISPOSIZIONI A TUTELA DEI COLLABORATORI

- A. È obbligatorio l'uso della mascherina per **TUTTI** i collaboratori dall'entrata all'uscita dalla sede scolastica;
- B. Mantenete una distanza di almeno **1.5 metri** e se possibile distanziare adeguatamente le postazioni di lavoro;
- C. Effettuare attività di **sanificazione** straordinaria nei locali di spogliatoio, tavoli di lavoro, ecc.;
- D. **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;
- E. Dove è possibile **limitare il numero di collaboratori** contemporaneamente presenti in cucina;
- F. È **vietato creare situazioni di affollamento** di ogni genere negli ambienti di lavoro: pause, pranzo, spogliatoi, ecc.
- G. Mantenere in modo assoluto il distanziamento di almeno 1.5 metri anche durante le **pause**, in particolare durante la pausa pranzo.
- H. Sono vietate le **strette** di mano;
- I. Non toccarsi **occhi, naso e bocca** con le mani;
- J. Coprire bocca e naso con fazzoletti monouso quando si **starnutisce** oppure usare la piega del gomito.

4.1 Usare correttamente i guanti

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

4.2 Usare correttamente la mascherina

- A. Sono ammesse solo le **mascherine chirurgiche tipo II o IIR**, le quali sono messe a disposizione dallo Stato;
- B. Tutte le **altre mascherine** (comperate altrove, di stoffa, fai da te, ecc) sono vietate;
- C. In linea di principio si **indossa** la mascherina chirurgica fino ad un massimo di 8 ore (ossia 1 mascherina al giorno);
- D. **Lavare le mani** con acqua e sapone o con soluzione disinfettante prima di indossare la mascherina;
- E. **Manipolare la mascherina** tenendola per gli elastici.
- F. **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;

- G. **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
- H. **Mai toccare la parte interna** (a contatto con il viso) della mascherina
- I. **Se si tocca la parte esterna**, lavare correttamente le mani con acqua e sapone o con soluzione disinfettante
- J. **Se la mascherina è bagnata** o umida sostituirla con una nuova
- K. **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
- L. **Dopo aver tolto la mascherina** occorre disinfettare le mani
- M. **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

Per le istruzioni vedi sito:

<https://www4.ti.ch/dss/dsp/covid19/popolazione/popolazione/#c573505>

5 RESPONSABILITA' 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 rivolgersi alla consulenza alimentare.

TO/Bellinzona, 10 novembre 2020