

**PROTOCOLLO OPERATIVO DI SICUREZZA PER IL CONTRASTO E IL  
CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS SARS – Cov-2  
NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**



**E' VIETATO L'ACCESSO ALLE PERSONE CON  
TEMPERATURA CORPOREA SUPERIORE A 37,5 C.**

ACCESS FORBIDDEN TO PEOPLE WITH BODY TEMPERATURE ABOVE 37,5 C.



**L'ACCESSO E' CONSENTITO SOLO A PERSONE CHE  
INDOSSANO MASCHERINA CHE COPRA NASO E BOCCA.**

ACCESS ALLOWED ONLY TO PEOPLE WITH FACE MASKS COVERING NOSE AND MOUTH



**MANTIENI LA DISTANZA DI SICUREZZA DI ALMENO 1  
MT, ATTENDENDOTI ALLA SEGNALETICA ALL'INTERNO  
DEL LOCALE.**

KEEP AT LEAST 1 MT APART AND CONFORM WITH THE SIGNS INSIDE THE VENUE



**SONO VIETATI GLI ASSEMBRAMENTI, SIA ALL'INTERNO  
SIA ALL'ESTERNO DEL LOCALE.**

GATHERINGS ARE FORBIDDEN, INSIDE AND OUTSIDE THE VENUE



**UTILIZZA DI FREQUENTE I DISPENSER DI SOLUZIONE  
IDROALCOLICA PER DISINFETTARE LE MANI.**

USE HYDROALCOHOLIC SANITISER DISPENSER OFTEN TO WASH YOUR HANDS

## Permanenza all'interno della struttura scolastica

Il personale addetto al servizio di refezione dovrà indossare **SEMPRE** la mascherina chirurgica

# COME INDOSSARE LE MASCHERINE

## #RIPARTIAMOINSICUREZZA

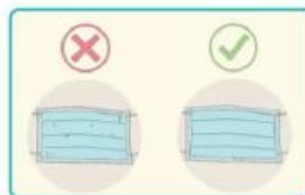
### **Pulisciti bene le mani:**

prima di toccare una mascherina pulita, lava con cura le mani con acqua e sapone o con una soluzione a base di alcol



### **Controlla la mascherina:**

una volta che hai preso una mascherina (non ancora utilizzata) dalla sua confezione, verifica che non ci siano difetti e che non siano presenti buchi o strappi nel materiale



### **Orienta la mascherina nella maniera corretta:**

affinché possa aderire per bene alla tua pelle, la parte superiore della mascherina deve essere flessibile, ma comunque rigida; i bordi devono potersi modellare intorno al tuo naso



### **Assicurati che il lato corretto della mascherina sia rivolto verso l'esterno:**

il lato interno è solitamente bianco; il lato esterno ha invece un colore diverso. Prima di applicare la mascherina, assicurati che il lato bianco sia rivolto verso il tuo viso



### **Mettere la mascherina sul viso:**

esistono molti tipi di mascherina, ciascuno con modalità di applicazione diverse

#### **• Anelli alle orecchie**

alcune mascherine hanno due anelli, uno su ogni lato

#### **• Lacci o cinghie**

alcune mascherine hanno dei pezzi di tessuto che vanno legati dietro la testa

#### **• Fasce elastiche**

alcune mascherine hanno due fasce elastiche che vanno applicate intorno alla testa e alla nuca (invece che alle orecchie)



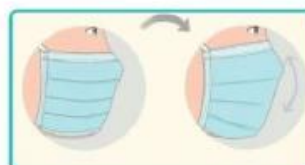
### **Sistema la parte sul naso:**

una volta messa in posizione sulla testa e sul viso, usa indice e pollice per stringere la porzione flessibile del bordo superiore della mascherina intorno al ponte del naso



### **Sistema la mascherina sul viso e sotto il mento:**

una volta stabilizzata, sistemala per assicurarti che copra viso, bocca e anche che il bordo inferiore sia sotto il mento



# COME TOGLIERE LE MASCHERINE

#RIPARTIAMOINSICUREZZA

## **Pulisciti le mani:**

prima di rimuovere la mascherina  
lavati le mani



**Rimuovi la mascherina con cautela:** In generale, toglila toccando solamente i bordi, i lacci, gli anelli o le fasce. Evita di toccare la parte anteriore della mascherina, in quanto potrebbe essere contaminata.

### **• Anelli alle orecchie**

usa le mani per tenere gli anelli e rimuovili da ciascun orecchio,

### **• Lacci o cinghie**

slega prima i lacci del lato inferiore e poi quelli del lato superiore. Rimuovi la mascherina tenendo i lacci del lato superiore



## **Fasce elastiche:**

usa le mani per portare la fascia inferiore sulla testa, quindi fai la stessa cosa con la fascia elastica superiore. Rimuovi la mascherina dal viso mentre tieni la fascia elastica del lato superiore.

## **Butta la mascherina:**

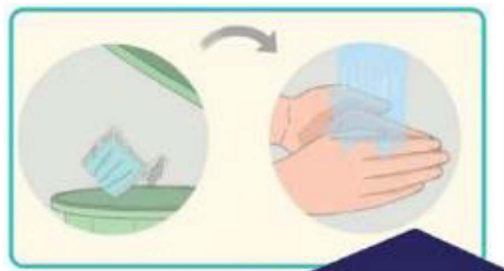
quando la togli, gettala immediatamente nella spazzatura

• metti la mascherina da sola in un sacchetto di plastica. Lega il sacchetto chiuso e quindi gettalo nella spazzatura tra gli indifferenziati



## **Lavati nuovamente le mani:**

una volta gettata la mascherina lavati le mani ancora una volta per assicurarti che siano pulite e che non siano contaminate dal contatto con la mascherina sporca





Il personale addetto al servizio di refezione deve effettuare frequentemente il lavaggio delle mani con acqua e sapone o gel sanificante

# COME LAVARE LE MANI

## PROTEGGITI E ALTRE INFO CONTRO LE INFEZIONI



1 Bagnati le mani



2 Usa il sapone



3 Strofinare le mani palmo a palmo



4 Strifina bene i dorsi di entrambe le mani



5 Strofinare bene tra le dita



6 Strofinare la parte posteriore delle dita sul palmo opposto



7 Pollice pulito



8 Lavare le unghie e punte delle dita



9 Sciacquare le mani



10 Asciugare con asciugamano monouso



11 Usa l'asciugamano per chiudere il rubinetto



12 Le tue mani, ora, sono pulite

Il personale addetto al servizio di refezione deve indossare i guanti monouso  
quanto previsto e seguire le istruzioni per toglierli

# COME TOGLIERE I GUANTI

## #RIPARTIAMOINSICUREZZA

**Questo metodo consente di togliersi i guanti senza toccare direttamente  
la loro superficie esterna contaminata**

1. Con pollice e indice pizzicare il guanto sulla parte esterna vicino al polso e sollevarlo senza toccare la pelle scoperta al di sotto del guanto



2. Tirare verso l'estremità della mano in modo da rivoltare la parte interna del guanto verso l'esterno



3. Trascinare e sfilare il guanto, rivoltandolo completamente con la parte interna verso l'esterno



4. Trattenerne nella mano guantata il guanto appena sfilato



5. Introdurre uno o due dita della mano scoperta tra la pelle e l'interno del bordo superiore dell'altro guanto all'altezza del polso



6. Senza toccare la parte esterna del secondo guanto, tirare verso l'estremità della mano in modo che il guanto sfilandosi si rivolti sulla mano e sul primo guanto che stava stringendo.



7. Al termine la parte interna del secondo guanto è rivolta verso l'esterno mentre il primo guanto rimane contenuto nel guanto appena sfilato



## Utilizzo dei dispositivi di protezione:

di seguito una sintesi dell'utilizzo dei **Dispositivi di Protezione Individuali** in base all'attività:

### Attività di refezione e sporzionamento

- Camice monouso
- Mascherina chirurgica
- Guanti monouso
- Visiera facciale se non può essere garantita la distanza minima di sicurezza

### Pulizia

- Camice monouso – calzari
- Mascherina chirurgica
- Guanti monouso

### Assistenza al pasto

- Mascherina chirurgica
- Guanti monouso
- Visiera facciale se non può essere garantita la distanza minima di sicurezza

### Trasporto

- Mascherina chirurgica



## Erogazione del Servizio

Le **norme igieniche** indicate nel **Manuale di autocontrollo** devono sempre essere rigorosamente rispettate e il **piano di autocontrollo** sistematicamente applicato.

È obbligatorio che ogni lavoratore al suo arrivo sul posto di lavoro si lavi le mani con acqua e sapone/detergente rispettando le modalità indicate in *“Istruzioni Come lavare le mani”*, che deve essere affisso in corrispondenza di ogni lavamano.

Al fine di garantire la sicurezza dei cibi consumati, la **distribuzione** dovrà essere eseguita come di seguito riportato, nello specifico:

### Gestione aree comuni:

- L'accesso agli spazi comuni come, refettori o gli spogliatoi deve essere contingentato, prevedendo una continua ventilazione, naturale o forzata di tali ambienti. L'accesso allo spogliatoio deve essere regolamentato e si deve garantire all'interno dello stesso la distanza di sicurezza di almeno 1 mt tra gli operatori.

### Attività di Pulizia:

- Durante le operazioni di pulizia dei banchi, prima e dopo il consumo del pasto, gli operatori devono obbligatoriamente indossare camice monouso, guanti monouso, mascherina chirurgica
- Gli alunni lasciano l'aula, gli addetti aprono le finestre, per favorire il ricambio d'aria, effettuano la pulizia dei banchi con soluzioni idroalcoliche ...o altro con l'utilizzo di carta monouso e attendono il rientro degli alunni per la somministrazione

### Somministrazione:

- Durante le operazioni di somministrazione del pasto gli operatori devono obbligatoriamente indossare camice monouso, guanti monouso, mascherina chirurgica e visiera
- All'interno dei refettori o classi, ove e quando possibile, le finestre devono essere aperte per favorire il ricambio dell'aria
- Gli alunni rimangono seduti e apparecchiano con materiale e stoviglie in loro possesso
- Gli addetti servono prima il pane imbustato e la frutta e poi iniziano a sporzionare e somministrare il pasto
- Concluso il pasto, la classe esce e gli addetti provvedono alla pulizia dei banchi

### Trasporto:

Pulizia e sanificazione degli automezzi aziendali per il trasporto dei pasti utilizzati da parte di più persone, si stabilisce quanto segue:

- Ad ogni inizio e fine di utilizzo, il fruitore/conducente deve effettuare la pulizia del volante, del cruscotto, della leva del cambio, del pulsante/leva apertura e chiusura dei vetri dei finestrini e delle maniglie delle portiere.
- La pulizia delle parti indicate potrà avvenire utilizzando salviette di carta con soluzioni sanificanti.
- Le attività di pulizia e sanificazione ordinarie del veicolo avvengono secondo quanto previsto dal normale piano di pulizia e sanificazione
- Durante l'utilizzo il fruitore/conducente deve sempre indossare mascherina chirurgica, non impostare il ricircolo dell'aria interno al veicolo e, quando le condizioni atmosferiche lo consentono, tenere i finestrini leggermente abbassati per favorire il ricambio dell'aria