 LADISA Srl SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	PROCEDURA	Codice procedura: Pr-28.2	
	MISURE DI GESTIONE EMERGENZA CORONAVIRUS COVID 19 GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO	Data emissione: 04/09/2020	Numero pagina: 1 di 3
		N° Edizione 00	N° Revisione 00

Nome/Ente

Firma

Redatto da:

**Addetto Tecnico SGI
Sentito il Medico Competente
RSPP**

Dott. Giuseppe Giustino
Dott. Ssa S. Ilaria Tatò
Dott. Nicola D'Elia

Approvato da:

D. G. – Consigliere Delegato

Emanuele MASTROPASQUA

NUMERO COPIA:

.....


COPIA CONTROLLATA:

SI

LIVELLO DI PROTEZIONE:

USO INTERNO

Rev.	Descrizione modifica rispetto a revisione precedente
00	Prima emissione

 LADISA Srl SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	PROCEDURA	Codice procedura: Pr-28.2	
	MISURE DI GESTIONE EMERGENZA CORONAVIRUS COVID 19 GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO	Data emissione: 04/09/2020	Numero pagina: 2 di 3
		N° Edizione 00	N° Revisione 00

1.SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Preso visione delle misure di emergenza adottate per la gestione dell'epidemia di COVID-19, la presente nota intende fornire chiarimenti circa i comportamenti da tenersi da parte degli interessati dal servizio di refezione scolastica (operatori e utenti) e le misure di prevenzione da adottare.

2. FORMAZIONE ED INFORMAZIONE

Affiggere cartelli informativi delle misure di prevenzione ed opportune infografiche integrative.

3. ACCESSO

Prima dell'accesso alla mensa, l'utente potrà essere sottoposto a misura della temperatura corporea. In alternativa, qualora non fosse possibile la rilevazione, si potrà rilasciare un'autodichiarazione circa l'assenza di sintomi febbrili. In caso di rilevazione a monte da parte del committente o responsabile della struttura, saranno questi ultimi a garantire per l'idoneità dell'utenza ai locali di servizio.

4. DISPOSIZIONE DEI POSTI A SEDERE E ORGANIZZAZIONE DEI FLUSSI

Nelle misure organizzative il principio del distanziamento fisico rappresenta un aspetto di prioritaria importanza, pertanto gli spazi comuni dedicati al consumo del pasto (refettori, aule o altri locali individuati dalla singola autorità scolastica) potranno essere previsti dei percorsi che garantiscano il distanziamento, anche attraverso l'utilizzo di apposita segnaletica. I layout degli ambienti e delle postazioni dedicate al consumo del pasto, allo stesso modo, sono organizzate al fine di garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro. In caso di posti adiacenti si provvederà ad occupare posti alternati, lasciando un posto libero. Ciascun tavolo non potrà ospitare più persone di quelle massime consentite da tale disposizione. La necessità di distanziamento all'interno del refettorio può rendere insufficienti gli spazi a disposizione, pertanto potranno essere previsti più turni in fasce orarie differenziate o la somministrazione dei pasti all'interno delle aule.

5. AERAZIONE

Facendo riferimento alle indicazioni contenute nel "Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle Regole di Sicurezza per il Contenimento della Diffusione di Covid 19 – Nota MIUR del 06/08/2020, nei locali adibiti al consumo del pasto, nonché nei locali di servizio, deve essere garantita l'aerazione ad intervalli regolari per favorire il ricircolo dell'aria, necessariamente dotati degli opportuni dispositivi antinsetto.


6. MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

Igiene delle mani

La corretta applicazione di misure preventive, quali l'igiene delle mani dopo contatti con superfici potenzialmente contaminate, può ridurre il rischio di infezione. Si raccomanda pertanto di lavarsi accuratamente le mani con detergente per 60 secondi e/o con disinfettante a base di ipoclorito di sodio allo 0.1 -0.5 % oppure a base alcolica al 70% o equivalente, per circa 30 secondi. Le strutture saranno dotate di presidi per il lavaggio delle mani.

Pulizia degli ambienti non sanitari

Gli ambienti adibiti al consumo del pasto devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua, detersivi e disinfettanti previsti da piano di autocontrollo, e di successiva decontaminazione prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si impiega disinfettante a base di cloro "DAST CLOR 488" con concentrazione

 LADISA Srl QUALITY ABOVE ALL	PROCEDURA		Codice procedura: Pr-28.2	
	MISURE DI GESTIONE EMERGENZA CORONAVIRUS COVID 19 GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO		Data emissione: 04/09/2020	Numero pagina: 3 di 3
SISTEMA GESTIONE INTEGRATO		N° Edizione 00	N° Revisione 00	

al 5%, dopo l'espletamento delle normali operazioni di sanificazione. Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, tavoli, servizi igienici e **sanitari. IL-28.2-01.**

8. CONTINGENTAZIONE DEL PERSONALE

In un panorama di emergenza fortemente mutabile, la Ladisa srl ha predisposto misure organizzative mirate per garantire la continuità del servizio, non precludendo la salute e la sicurezza sul posto di lavoro dei lavoratori o.

Il personale è stato organizzato e ripartiti per mansioni e/o ruolo funzionale. Tale organizzazione garantisce che in caso di eventuale quarantena cautelare di un membro o dell'intero staff, il servizio è proseguibile da personale dipendente di riserva, complementare ed equivalente che sostituisce appieno la funzione della precedente.

Qualora sussistano casi di natura urgente, il servizio è temporaneamente sospeso. Il personale viene allontanato dalla struttura e si predispongono una sanificazione e decontaminazione approfondita dei locali interessati. Tutto il materiale sospetto di contaminazione viene allontanato e, a seguito di sanificazione e previa verifica di sussistenza dei requisiti igienico-sanitari, il personale dipendente di riserva è nel breve tempo operativo. In alternativa a questa misura potranno essere previste misure di impiego di locali ausiliari o ricorrere a forme concordate di proseguimento del servizio.

9. PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

Per le attività aperte al pubblico, il personale addetto al servizio deve indossare i DPI normalmente previsti da piano di autocontrollo in osservanza delle normali prassi igieniche ed in aggiunta seguire le procedure aziendali in materia di Covid-19. L'utilizzo dei DPI quali indumenti di lavoro ad uso dedicato, corredati di mascherina, è obbligatoria durante tutto l'orario di servizio.

10. CONFERIMENTO DEI RIFIUTI

Devono essere disponibili bidoni porta rifiuti per il conferimento di rifiuti urbani indifferenziati a cui assimilare lo smaltimento dei DPI. Per zone rosse a rischio con presenza di focolai e casi confermati di coronavirus, i DPI da smaltire devono essere trattati ed eliminati come materiale infetto categoria B (UN3291).

11. TIPO DI SERVIZIO

In base alle disposizioni vigenti emanate dalle Regioni e integrate dai provvedimenti in capo alla singola Istituzione scolastica, si rimanda agli allegati per la descrizione dello specifico tipo di servizio svolto. **Allegato A – Pr-28.2**