


|   |  |                                       |
|---|--|---------------------------------------|
|  | <b>Istruzione Operativa</b><br><b>Decontaminazione refezione scolastica</b>                    | Codice procedura<br><b>IL-28.2-01</b> |
|   | Procedura di riferimento<br><b>MISURE DI GESTIONE EMERGENZA</b><br><b>CORONAVIRUS COVID 19</b> | Numero pagina:<br><b>1 di 1</b>       |
| <b>SISTEMA</b><br><b>GESTIONE</b><br><b>INTEGRATO</b>                             |  | N° Revisione:<br><b>1</b>             |

## 1. Decontaminazione degli ambienti

Per la decontaminazione degli ambienti dei refettori e di consumo del pasto, a seguito delle normali pulizie previste da piano di autocontrollo, si utilizzano prodotti disinfettanti a base di cloro "DAST CLOR 488" con concentrazione al 5% o a base di alcol almeno al 70%. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici maggiormente soggette a contatto da parte dell'utenza, ad esempio, muri, finestre, attrezzature, maniglie delle porte, servizi igienici e sanitari.

## 2. Modalità di decontaminazione dei refettori e dei luoghi di consumo del pasto

Le operazioni di decontaminazione da eseguire presso i refettori delle strutture scolastiche consistono in:

- sanificazione e decontaminazione dei tavoli prima dell'apparecchiatura,
- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli con prodotti idonei alla decontaminazione;
- pulizia degli arredi;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito se annessi ai locali refezionali ed utilizzo in ultimo dei prodotti a base di cloro per la decontaminazione;
- pulizia e decontaminazione dei servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, si provvederà a:

- sparcchiare i tavoli;
- attuare una sanificazione dei tavoli con prodotti idonei alla decontaminazione;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola

A seguito di corretta applicazione dei prodotti a base di cloro o alcol, in base alle indicazioni, effettuare una fase di risciacquo ed assicurare una sufficiente ventilazione degli ambienti interessati.

Al termine delle operazioni di decontaminazione iniziale, continuativa e finale e/o sanificazione straordinaria degli ambienti, l'operatore deve registrare l'intervento sulla scheda SC-28.2-01.

## 3. Integrazione delle procedure

Le misure di decontaminazione descritte possono essere integrate all'interno delle normali procedure di sanificazione, ove queste prevedano come ultimo utilizzo un prodotto disinfettante conforme alle precedenti direttive. In questi casi la procedura di decontaminazione è da intendersi intrinseca alle normali procedure, e si potrà eventualmente procedere ad interventi straordinari da registrare sulla SC-28.2-01.

### Allegati:

- SC-28.2-01