

 <p>ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO IPSSCOA Ceccano - ITE Ceccano - ITE Ceprano</p>	<b>SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ</b>	
	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	
	Norma	REG. CE 852/2004
Codice	HACCP Rev 3	
Autore	Responsabile HACCP	
Data	08/09/2016	
Pagina	1 di 41	
<p>Titolo</p> <p style="text-align: center;"><b>HACCP MANUALE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (REG. CE 852/2004)</b></p>		

**A.S. 2020/2021**

**ALLEGATO AL MANUALE HACCP**

IN CONSEGUENZA DELL'INFEZIONE DA SARS-CoV-2

INTEGRAZIONI AL MANUALE HACCP CHE NON SOSTITUISCONO LE PRECEDENTI

*Il presente Allegato può subire variazioni e/o integrazioni sulla base di nuove disposizioni governative e/o ministeriali e di nuove condizioni all'interno dell'istituzione scolastica che potrebbero generare un differente assetto logistico-organizzativo.*

In seguito alla fase di lockdown, che ha portato alla chiusura del nostro Istituto e di conseguenza dei Laboratori di enogastronomia, sala/ristorante e bar ed accoglienza turistica, per garantire la ripresa in sicurezza delle attività, compatibilmente all'andamento dell'epidemia, e per tutelare la salute del personale addetto, si rende necessaria una rimodulazione graduale e progressiva delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2, che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro.

A riguardo, l'INAIL ha realizzato in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità il "**DOCUMENTO TECNICO**".

Questo, approvato dal Comitato Tecnico Scientifico (CTS) istituito presso la Protezione Civile nella seduta del 10 maggio 2020, si articola in due parti che trattano l'analisi di contesto del settore della ristorazione e sulle ipotesi di misure di sistema, organizzative, di prevenzione e protezione, impartendo semplici regole per l'utenza per il contenimento della diffusione del contagio.

**E' possibile che tale documento, a causa delle progressive conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2, sia passibile di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.**

Occorre, per rimodulare le misure contenitive nel settore della ristorazione, considerare le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché la caratterizzazione del rischio.

"A tal proposito, attualmente, l'intero settore che opera nel campo della ristorazione deve essere considerato un contesto a rischio di aggregazione medio-alto (Documento tecnico INAIL 2020), per cui l'adozione delle misure di contenimento dell'epidemia deve avvenire secondo i principi della gradualità e progressività in modo da permettere anche la verifica della sostenibilità delle misure stesse. Le indicazioni qui fornite non potranno che essere di carattere generale per garantire la coerenza delle misure essenziali al contenimento dell'epidemia e, quindi, fornendo un elenco di criteri guida di cui tener conto per l'applicazione nelle singole situazioni. È importante sottolineare come la riorganizzazione del settore della ristorazione dovrà necessariamente affiancare misure di prevenzione e protezione collettive e individuali, contando anche sulla collaborazione attiva dell'utenza che dovrà continuare a mettere in pratica i comportamenti previsti per il contrasto alla diffusione dell'epidemia."

## **DOCUMENTO TECNICO SU IPOTESI DI RIMODULAZIONE DELLE MISURE CONTENITIVE DEL CONTAGIO DA SARS-CoV-2 NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE**

### **Considerazioni di carattere generale**

"Fermo restando i punti imprescindibili sulla rimodulazione delle misure contenitive che riguardano l'impatto sul controllo dell'epidemia, si afferma che le decisioni dovranno essere preventivamente analizzate in base all'evoluzione della dinamica epidemiologica, anche tenuto conto delle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che prevedono che il rilascio di misure di contenimento sia progressivo e complessivamente (non per singolo settore) valutato dopo almeno 14 giorni prima di ogni ulteriore allentamento.

Le indicazioni fornite rispetto alle specifiche proposte, sono coerenti con quanto riportato in precedenza e vanno, comunque, considerate nella pianificazione di misure propedeutiche a quando sussistano condizioni specifiche di allentamento delle misure contenitive.

Le indicazioni, pertanto, non potranno che essere di carattere generale, per garantire la coerenza delle misure essenziali al contenimento dell'epidemia, rimandando agli enti preposti per settore ed alle autorità competenti la declinazione di specifiche indicazioni attuative.

Da ultimo, ma non meno importante, si ribadisce l'importanza della responsabilità individuale e collettiva delle singole organizzazioni nei singoli settori, per garantire un'efficace ed efficiente applicazione delle misure di prevenzione e mitigazione.

Il settore della ristorazione presenta specifiche complessità connesse con le varie tipologie di servizi erogati. Giova rilevare che il settore della ristorazione già nell'ordinarietà deve rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti nonché procedure ad hoc (HACCP) e, in presenza di lavoratori così come definiti dal D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii., le relative norme di tutela della salute e sicurezza sul lavoro."

### **Misure specifiche per i lavoratori In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal DPCM del 26 aprile nonché nel Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-COV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria**

Norme igieniche e utilizzo di dispositivi di protezione individuale per il personale addetto alle cucine e il personale addetto al servizio ai tavoli:

- indossare la mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro;
- utilizzare guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile;
- corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione, in punti facilmente accessibili dei locali, di appositi dispenser con soluzione idroalcolica;
- adeguata e frequente pulizia dei locali spogliatoi prevedendo un'adeguata attività di pulizia, limitando il numero di alunni che vi accedono e sanificandoli ad ogni utilizzo;
- adeguata e frequente pulizia dei servizi igienici;
- areazione dei locali favorendo sempre ove possibile il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre;
- relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazioni del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020.

Tratto da: *Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. INAIL, 2020*

**Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020.**

*Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria Sicurezza Alimentare COVID-19 2020, Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020*

**Misure organizzative per tutto il personale operante all'interno dei Laboratori di enogastronomia**

Facendo riferimento a tali Indicazioni, l'organizzazione dei laboratori dovrà fare riferimento alle linee guida "rapporto ISS covid-19 n. 32/2020" e, fermo restando che dovrà essere garantita la distanza di sicurezza tra il personale, con la riorganizzazione delle postazioni di lavoro, si ricorda e suggerisce:

- per i docenti, e personale ATA che frequentano i Laboratori di enogastronomia, bar e ristorante e gli alunni frequentanti le IV e V, aver acquisito l'attestato di formazione HACCP valido a tutto l'anno in corso;
- gli alunni frequentanti il III anno effettueranno il corso di formazione extracurricolare nel corrente a.s.;
- mantenere una distanza interpersonale di almeno un metro;
- distanziare adeguatamente le postazioni di lavoro degli operatori per ridurre al minimo gli eventuali contatti lungo la linea di produzione; se non fosse possibile, dotare il personale di idonei DPI, quali tute/camici grembiuli monouso, sovra-scarpe, guanti (ove possibile), mascherine;
- dove possibile, ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti nei laboratori;
- si consiglia di prevedere uno smistamento delle classi numerose all'interno dei Laboratori con la presenza degli assistenti tecnici all'interno degli stessi, come già avviene, per la collaborazione con i docenti ed il supporto all'attività;
- dove possibile, si richiede la presenza continua e costante del docente specializzato laddove ci fossero alunni diversamente abili;
- cercare di evitare i contatti interpersonali ravvicinati, anche negli spogliatoi o nei locali di ristoro, tra gli addetti dei diversi reparti;
- evitare situazioni di affollamento di ogni genere negli ambienti di lavoro, sia con riguardo a personale dipendente che al personale esterno, anche durante le pause;
- incentivare l'uso di stoviglie e posateria monouso;
- mettere a disposizione dispenser di soluzioni idroalcoliche e carta monouso nei punti di accesso/uscita/passaggio o in situazioni ove siano carenti servizi igienici per il lavaggio/disinfezione mani;
- cercare di effettuare attività di sanificazione straordinaria nei locali spogliatoio, ristoro, aree operative tra i diversi turni con prodotti spray che non necessitano di risciacquo e asciugatura;
- evitare le strette di mano ed i contatti ravvicinati;
- non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- coprire bocca e naso con fazzoletti monouso quando si tossisce o starnutisce. Se non si ha un fazzoletto coprirsi con la piega del gomito;
- in caso di sintomi influenzali avvisare il proprio MMG ed evitare di recarsi a scuola;
- evitare di recarsi a scuola se si è entrati in contatto con persone risultate positive al virus;
- lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.

**N.B.: Il lavaggio delle mani è fondamentale per prevenire la contaminazione degli alimenti.**

Con l'obiettivo di limitare i **focolai di contaminazione crociata**:

- limitare lo spostamento degli alunni e del personale ed il contatto nei turni differenti;
- organizzare e razionalizzare il movimento di imballaggi, ingredienti, attrezzature, mezzi di trasporto, rifiuti, prodotti finiti;
- nei momenti di pausa o fine servizio evitare di sostare in spazi comuni a stretto contatto con colleghi ed evitare l'uso promiscuo di oggetti ed accessori;
- sanificare il materiale proveniente dai fornitori prima della messa in magazzino e nelle cucine;
- limitare al necessario il contatto diretto tra fornitori/trasportatori e personale addetto al ricevimento delle merci utilizzando una "zona filtro", o delimitando sul pavimento la zona di movimentazione dedicata agli uni e agli altri;
- pulire **le superfici di lavoro** con disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina). Secondo l'OMS, la sua inattivazione efficace sulle superfici può essere raggiunta in 1 minuto.

Attualmente, consiglia di utilizzare:

- alcool etilico al 70% per la disinfezione aree più piccole, quali apparecchi riutilizzabili;
- ipoclorito di sodio al 0,5% (equivalente a 5000 ppm) per la disinfezione di superfici.

Alcuni consigli per aumentare l'efficacia della procedura di sanificazione:

- aumentare la frequenza di pulizia delle attrezzature rispetto al piano di sanificazione ordinario previsto;
- controlli pre-operativi per valutare l'efficacia della procedura di sanificazione;
- rotazione dei prodotti di sanificazione per prevenire fenomeni di resistenza microbica;
- studio scheda tecnica dei prodotti di sanificazioni per valutarne l'efficacia in base ai flussi produttivi;
- rispetto della concentrazione di utilizzo, in funzione della durezza e della temperatura dell'acqua utilizzata;
- rispetto dei tempi di contatto e adesione del principio attivo sulle superfici.

### **Istruzione operativa per il corretto utilizzo della mascherina**

1. Prima di indossare la mascherina, lavarsi le mani con un disinfettante a base di alcool o acqua e sapone
2. Coprire la bocca e il naso con la maschera e assicurarsi che non vi siano spazi tra il viso e la maschera
3. Evitare di toccare la maschera mentre la si indossa; se ciò accadesse, lavarsi le mani con un disinfettante a base di alcool o sapone e acqua
4. Cambiare la mascherina qualora fosse umida
5. Rimuovere la mascherina da dietro (non toccare la parte anteriore della maschera); smaltirla immediatamente in un contenitore chiuso; e lavarsi le mani con un disinfettante a base di alcool o acqua e sapone.

### **Controlli all'ingresso di fornitori e trasportatori**

Per quanto riguarda l'accesso all'istituto da parte di fornitori è consigliabile:

- **stabilire fasce orarie** per specifici ingressi; per l'accesso di fornitori esterni si devono individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale.
- durante il carico/scarico, **rispettare SEMPRE la misura di sicurezza** della distanza di almeno **un metro tra le persone**;
- **trasmettere la documentazione** di trasporto, se possibile, per **via telematica**, in caso contrario **rispettare le regole igieniche**  
Istituto con sistema di gestione qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008, per il settore EA 37

attraverso l'uso di guanti.

## **Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio di ristorazione.**

### **Laboratorio Sala**

In sala ristorante è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il servizio sia per i camerieri di sala che per gli studenti e/o docenti e/o assistenti partecipanti alla lezione simulata, evitando il più possibile lo stazionamento protratto che possa contaminare, in caso di soggetti infetti, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate.

Dove possibile utilizzare guanti in nitrile: questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

Viene consentito l'ingresso al ristorante, a un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento individuale. Come da documento tecnico ISS-INAIL viene assicurata, una distanza tra i tavoli non inferiore a 2 metri e il distanziamento fisico minimo previsto dalla normativa vigente, anche adottando una idonea disposizione delle sedute, anche in considerazione dello spazio di movimento del personale e garantendo con gli utenti che pranzano, una distanza in grado di evitare la trasmissione di *droplets* e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, ecc.. Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire distanziamento fra gli utenti (alunni, docenti e/assistenti tecnici partecipanti alla lezione).

Va definito un limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a 4 metri quadrati per ciascun utente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie attraverso lastre di plexiglas.

Il tovagliato va cambiato totalmente ad ogni cambio di clientela o in alternativa prevedere l'utilizzo di materiali monouso. Per quanto riguarda il coprimacchia, preferire materiale monouso, tovaglie in plastica lavabili e sanificabili o in alternativa da sostituire a ogni cambio di clientela. Durante le operazioni di sanificazione dei tavoli, al termine di ogni servizio, è necessario l'utilizzo dei guanti in nitrile.

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, etc.).

Vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari.

Ricambiare di aria naturale e ventilare tutti i locali.

Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono estremamente importanti.

È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per tutto il personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente.

## **Misure organizzative, di prevenzione e protezione per gli alunni ed il personale del Laboratorio di Accoglienza Turistica.**

Le norme, precedentemente elencate, tratta da "*Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. INAIL, 2020*", valgono naturalmente, anche gli alunni e tutto il personale dell'articolazione Accoglienza Turistica, come anche le misure organizzative "**Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020**" tratte dal "*Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria Sicurezza Alimentare COVID-19 2020, Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020*", dove si fa riferimento alle linee guida "rapporto ISS covid-19 19 n. 32/2020", per cui, fermo restando che dovrà essere garantita la distanza di sicurezza tra il personale, con la riorganizzazione delle postazioni di lavoro, si ricorda e suggerisce:

- per gli alunni frequentanti le IV e V, aver acquisito l'attestato di formazione HACCP valido a tutto l'anno in corso;

- gli alunni frequentanti il III anno effettueranno il corso di formazione extracurricolare nel corrente a.s.;
- mantenere una distanza interpersonale di almeno un metro;
- distanziare adeguatamente le postazioni di lavoro degli operatori per ridurre al minimo gli eventuali contatti lungo la linea di produzione; se non fosse possibile, dotare il personale di idonei DPI, quali guanti, mascherine;
- dove possibile, ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti nei laboratori;
- si consiglia di prevedere uno smistamento delle classi numerose all'interno dei Laboratori con la presenza degli assistenti tecnici all'interno degli stessi, come già avviene, per la collaborazione con i docenti ed il supporto all'attività;
- dove possibile, si richiede la presenza continua e costante del docente specializzato laddove ci fossero alunni diversamente abili;
- cercare di evitare i contatti interpersonali ravvicinati, anche negli spogliatoi;
- evitare situazioni di affollamento di ogni genere negli ambienti di lavoro, sia con riguardo a personale dipendente che al personale esterno, anche durante le pause;
- mettere a disposizione dispenser di soluzioni idroalcoliche e carta monouso nei punti di accesso/uscita/passaggio o in situazioni ove siano carenti servizi igienici per il lavaggio/disinfezione mani;
- cercare di effettuare attività di sanificazione straordinaria nei locali spogliatoio, ristoro, aree operative tra i diversi turni con prodotti spray che non necessitano di risciacquo e asciugatura;
- evitare le strette di mano ed i contatti ravvicinati;
- non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- coprire bocca e naso con fazzoletti monouso quando si tossisce o starnutisce. Se non si ha un fazzoletto coprirsi con la piega del gomito;
- in caso di sintomi influenzali avvisare il proprio MMG ed evitare di recarsi a scuola;
- evitare di recarsi a scuola se si è entrati in contatto con persone risultate positive al virus;
- lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.

Con l'obiettivo di limitare i **focolai di contaminazione crociata**:

- limitare lo spostamento degli alunni e del personale ed il contatto nei turni differenti;
- organizzare e razionalizzare il movimento di documenti, carte, materiale vario, imballaggi, rifiuti;
- nei momenti di pausa o fine servizio evitare di sostare in spazi comuni a stretto contatto con colleghi ed evitare l'uso promiscuo di oggetti ed accessori;
- sanificare il materiale proveniente da personale esterno (qualora se ne presentasse l'occasione);
- limitare al necessario il contatto diretto con il personale esterno, utilizzando, nel caso, una "zona filtro", o delimitando sul pavimento la zona di movimentazione dedicata agli uni e agli altri;
- pulire **le superfici di lavoro** con disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina). Secondo l'OMS, la sua inattivazione efficace sulle superfici può essere raggiunta in 1 minuto.

Attualmente, consiglia di utilizzare:

- alcool etilico al 70% per la disinfezione aree più piccole, quali apparecchi riutilizzabili;
- ipoclorito di sodio al 0,5% (equivalente a 5000 ppm) per la disinfezione di superfici.

Istituto con sistema di gestione qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008, per il settore EA 37

Alcuni consigli per aumentare l'efficacia della procedura di sanificazione:

- aumentare la frequenza di pulizia delle attrezzature rispetto al piano di sanificazione ordinario previsto;
- controlli pre-operativi per valutare l'efficacia della procedura di sanificazione;
- rotazione dei prodotti di sanificazione per prevenire fenomeni di resistenza microbica;
- studio scheda tecnica dei prodotti di sanificazioni per valutarne l'efficacia in base ai flussi produttivi;
- rispetto della concentrazione di utilizzo, in funzione della durezza e della temperatura dell'acqua utilizzata;
- rispetto dei tempi di contatto e adesione del principio attivo sulle superfici.
- **NORMA IMPORTANTISSIMA per i computer: vanno igienizzati a fondo ogni mattina ed anche tra un utente e l'altro per evitare contaminazioni crociate. Per la pulizia degli stessi, NON UTILIZZARE solventi e soluzioni aggressive che potrebbero penetrare nelle fessure dei tasti e danneggiare seriamente il dispositivo, cancellare le lettere e intaccare l'effetto antiriflesso dello schermo.**
- **Ricordarsi sempre di lavarvi adeguatamente le mani** e di non passarle su mucose come occhi, naso e bocca se prima si è entrati a contatto con superfici e oggetti non adeguatamente igienizzati.

#### **Istruzione operativa per il corretto utilizzo della mascherina**

1. Prima di indossare la mascherina, lavarsi le mani con un disinfettante a base di alcool o acqua e sapone
2. Coprire la bocca e il naso con la maschera e assicurarsi che non vi siano spazi tra il viso e la maschera
3. Evitare di toccare la maschera mentre la si indossa; se ciò accadesse, lavarsi le mani con un disinfettante a base di alcool o sapone e acqua
4. Cambiare la mascherina qualora fosse umida
5. Rimuovere la mascherina da dietro (non toccare la parte anteriore della maschera); smaltirla immediatamente in un contenitore chiuso; e lavarsi le mani con un disinfettante a base di alcool o acqua e sapone.