ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

Member of the association of European Hotel and Tourism Schools

Molfetta, 22 settembre 2020

Ai docenti
Agli alunni
Alle Famiglie
Al personale Ata

LINEE GUIDA PER L'APERTURA DEI LABORATORI DIDATTICI
DI ENOGASTRONOMIA E SALA/VENDITA
PROTOCOLLO DI SICUREZZA COVID-19

LINEE GUIDA PER OPERATORI ALIMENTARI

Le linee guida dell'OMS si prefiggono di fornire alle imprese alimentari e Istituti Scolastici ove sono previste manipolazioni di prodotti alimentari le indicazioni utili per:

- garantire la salute dei studenti e personale scolastico
- non compromettere la catena dell'approvvigionamento alimentare
- mantenere la fiducia dei consumatori nella sicurezza e disponibilità degli alimenti.

POTENZIALE TRASMISSIONE DI COVID-19 TRAMITE ALIMENTI

L'OMS ribadisce che è altamente improbabile che le persone possano contrarre il **COVID-19** da alimenti o imballaggi per alimenti. Infatti, la principale via di contagio si verifica attraverso il contatto tra le persone, vale a dire tramite le **goccioline respiratorie** generate quando una persona infetta tossisce e/o starnutisce.
Va sottolineato altresì che le goccioline respiratorie sono troppo pesanti per essere **veicolate** dall'aria, per cui potrebbero depositarsi su oggetti e superfici intorno alla persona infetta. Difatti è possibile che ci si possa contagiare toccando una superficie infetta e portando poi la mano sulla bocca, naso o occhi.
L'OMS parte dal presupposto che l'industria alimentare dovrebbe disporre i sistemi di gestione della sicurezza alimentare, basati sui principi di analisi dei pericoli e i punti di controllo critici (HACCP), per gestire i rischi per la sicurezza alimentare e prevenire la contaminazione degli alimenti.
I principi generali di igiene alimentare e del Codex Alimentarius – Food Hygiene, forniscono già gli elementi per porre solide basi all'implementazione di controllo chiave sull'igiene in ogni fase della catena della trasformazione, produzione e commercializzazione degli alimenti per prevenzione della contaminazione degli alimenti.
L'OMS ritiene opportuno che le gli Istituti Scolastici ove è prevista la manipolazione degli alimenti adottino misure ed interventi per garantire la sicurezza alimentare e contrastare la trasmissione del COVID-19.

CONTAMINAZIONE DELLE SUPERFICI

L'OMS sottolinea all'interno del documento le ultime evidenze scientifiche in merito alla sopravvivenza del COVID-19 sulle varie tipologie di superfici; infatti, il virus può rimanere attivo:

- 72 ore su plastica e acciaio inossidabile;
- 24 ore su cartone;
- 4 ore su rame.

È fondamentale che l'industria alimentare fortifichi le misure atte ad eliminare o ridurre il rischio che le superfici degli alimenti e i materiali di imballaggio vengano contaminati dal virus nel caso l'operatore del settore alimentare sia infetto.

LE MISURE DI IGIENE

L'I.P.E.O.A deve adeguarsi ad un livello elevato di sicurezza e gestione del personale e degli alunni, per mantenere un ambiente di lavoro privo di malattie.
Le buone pratiche igieniche del personale includono:

- Corretta igiene delle mani – lavaggio frequente con acqua e sapone per almeno 20 secondi
- Uso frequente di disinfettanti per le mani a base alcolica;
- Buona igiene respiratoria (coprire la bocca e il naso quando si tossisce o starnutisce, smaltire i tessuti e lavarsi le mani)
- Utilizzo della mascherina chirurgica
- Frequente pulizia e igienizzazione delle superfici di lavoro e dei punti di contatto, come le maniglie delle porte
- Evitare il contatto ravvicinato con chiunque mostri sintomi di malattie respiratorie come tosse e starnuti.

I GUANTI MONOUSO

I guanti devono essere cambiati frequentemente e le mani devono essere lavate tra i cambi di guanti e dopo la loro rimozione.
I guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate al cibo, come apertura e chiusura delle porte e lo svuotamento dei contenitori.
Gli operatori del settore alimentare devono essere consapevoli del fatto che indossare guanti può comunque consentire ai batteri di accumularsi sulla superficie delle mani, quindi il lavaggio delle mani è estremamente importante quando si rimuovono i guanti per evitare la successiva contaminazione del cibo.
L'OMS precisa che "il normale sapone e l'acqua corrente calda sono adeguati al lavaggio delle mani ".
I disinfettanti delle mani possono essere usati come ulteriore misura ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

DISTANZIAMENTO FISICO

Il distanziamento fisico è molto importante per aiutare a rallentare la diffusione del Covid 19.
Dove la distanza non sia di almeno 1 metro si deve:

- Disallineare le stazioni di lavoro sui lati delle linee di lavorazione, in modo tale che gli alunni non si trovino uno di fronte all'altro
- Utilizzare obbligatoriamente mascherine chirurgiche, guanti monouso e DIVISA DI ORDINANZA (tutta, non solo una sua parte) dell'I.P.E.O.A Molfetta
- Limitare il numero degli studenti nelle aree di preparazione alimentare.

TRASPORTO E CONSEGNA DI INGREDIENTI

1. I veicoli non devono essere lasciati incustoditi durante la consegna.
2. I conducenti devono essere dotati di un disinfettante per le mani a base alcolica e salviette di carta.
3. I conducenti devono disinfettare le mani prime di consegnare i documenti al personale del Magazzino.
4. Devono essere utilizzati contenitori e imballaggi monouso.
5. I conducenti devono mantenere un elevato livello di pulizia personale ed indossare indumenti protettivi puliti, applicando il distanziamento fisico al passaggio delle consegne.
6. I contenitori di trasporto devono essere tutti puliti e frequentemente disinfettati.
7. Gli alimenti devono essere protetti dalla contaminazione, anche mediante separazione da altre merci.
8. I fornitori possono entrare in magazzino solo uno per volta; NESSUNO PUÒ STAZIONARE NEL MAGAZZINO, ad eccezione dei responsabili della sua gestione.

CONSEGNA DEGLI INGREDIENTI AI LABORATORI

1. L'operatore addetto al servizio magazzino, deve disinfettare le mani prima di consegnare i prodotti all'Assistente Tecnico responsabile del laboratorio.
2. Il Magazziniere deve prestare attenzione ad utilizzare i guanti monouso e contenitori monouso per la distribuzione della merce.

3. L'Assistente tecnico del laboratorio, ritira la merce 10 minuti prima dell'inizio della lezione, avendo cura di rispettare la coda di accesso al magazzino e utilizzando la distanza fisica di almeno 1 metro.
4. Nessun docente Tecnico Pratico può accedere al Magazzino, ma tutto deve avvenire tramite l'Assistente tecnico designato nel proprio laboratorio.

NORME PER L'UTILIZZAZIONE DEI LABORATORI DIDATTICI DI ENOGASTRONOMIA

1. Chi entra in laboratorio non deve avere sintomatologia riconducibile a un'infezione COVID (tosse, raffreddore, temperatura corporea superiore a 37.5°C anche nei tre giorni precedenti).
2. Chi entra in laboratorio non deve essere stato a contatto con persone positive al Covid-19, per quanto di propria conoscenza, negli ultimi 14 giorni.
3. Nei laboratori è consentito l'accesso solo ed ESCLUSIVAMENTE con la divisa di ordinanza dell'IPEOA Molfetta. Gli alunni sprovvisti della divisa intera o anche solo di una parte di essa saranno soggetti in prima istanza alla sanzione dell'ammonizione con comunicazione alla famiglia. Al secondo episodio l'alunno sarà sanzionato con la sospensione di giorni 1 (uno). Il docente Tecnico pratico, avrà cura di notificare ai genitori il provvedimento disciplinare.
4. I docenti tecnico pratici avranno cura di indossare la divisa completa di laboratorio, gli assistenti tecnici un camice bianco.
5. L'abbigliamento e le calzature nei laboratori rispetteranno oltre alle norme igieniche, quelle di sicurezza.
6. Tutti - docenti tecnico pratici, assistenti tecnici e alunni - indosseranno la mascherina chirurgica.
7. Nei laboratori di cucina e di sala ove e prevista lezione di manipolazione di prodotti alimentari utilizzeranno i guanti monouso.
8. Prima di indossare i guanti, le mani dovranno essere lavate con acqua corrente per almeno 20 secondi e igienizzate con i disinfettanti a base alcolica forniti dall'I.P.E.O.A Molfetta.
9. È vietato l'accesso al magazzino ai docenti tecnico-pratici; qualsiasi esigenza sarà demandata all'Assistente Tecnico responsabile del laboratorio.
10. L'ingresso nell'Istituto Centrale Apicella dei docenti e degli Assistenti Tecnici avverrà dal portone d'ingresso centrale.
11. È vietato parcheggiare le auto nello spazio palestra scoperta o quello adiacente ai laboratori, fatta eccezione per lo scarico merci.
12. Nessuna merce entrerà nei magazzini o laboratori se non da fornitori ufficiali della scuola nei modi e nelle misure sopra indicate, qualsiasi altra merce in entrata deve essere autorizzata dal Dirigente Scolastico o dal DSGA.
13. Nessuno può entrare nei laboratori, salvo gli operatori autorizzati; gli autorizzati indosseranno, comunque, divise o camici da lavoro.
14. Il Magazziniere avrà cura di fornire le derrate alimentari come da programmazione indicata, la merce sarà disposta nei Contenitori Gastronorm in polopropilene con coperchio, e comunque sistemate all'interno in buste sottovuoto, contenitori in pet, buste di plastica per alimenti, contenitori in vetro, latta o qualsiasi altro contenitore che mantenga il prodotto sano nel rispetto delle norme HACCP.
15. Il consumo delle preparazioni in sala o cucina possono avvenire purché si utilizzino piatti e posate ben igienizzate.
16. Nei laboratori di sala è possibile effettuare esercitazione con allestimento buffet, purché durante il servizio ci sia distanziamento dal buffet all'alunno di 1 metro. Nessuno può avvicinarsi al buffet e servirsi autonomamente, gli alunni incaricati dal docente di effettuare il servizio, prepareranno i piatti e avranno cura di consegnare le vivande richieste.
17. Sarà consentito l'accesso limitato al buffet, assicurando il distanziamento di almeno 1 metro.
18. Nei laboratori di sala, i tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione uno dall'altro. I limiti possono essere ridotti ricorrendo a barriere fisiche tra le diverse postazioni adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

19. La consumazione al banco del bar in laboratorio è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra alunni.
20. Al termine di ogni esercitazione andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc).
21. Per i menù sarà favorita la consultazione online sul proprio cellulare. In alternativa saranno utilizzati menù plastificati, e quindi disinfettabili dopo l'uso, oppure cartacei *usa e getta.*
22. Sarà favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni.
23. All'interno dei laboratori non sarà possibile effettuare la ricreazione; sarà cura del docente prevedere il consumo all'inizio o alla fine dell'esercitazione, in classe e non in laboratorio.
24. Spogliatoi sede Apicella: saranno utilizzate le aule di ciascuna classe, avendo cura di custodire gli indumenti nei propri borsoni. Per i docenti sarà creato un ambiente a loro riservato.
25. Spogliatoi sede Via Giovinazzo: l'allocazione dei rispettivi laboratori sarà disposta con la pubblicazione dell' orario definitivo.
26. Negli armadietti personalizzati è vietato conservare prodotti alimentari.
27. I docenti accompagneranno e sorveglieranno gli alunni negli spogliatoi, restando in prossimità della loro porta.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Antonio Natalicchio