



**PULIZIE REFEZIONE SCUOLE PER
PREVENIRE CONTAMINAZIONE DA
CORONAVIRUS**

ANALISI DEI RISCHI SICUREZZA ALIMENTARE: Il VIRUS Sars-Cov-2 si diffonde per contagio interumano.

NON VI SONO EVIDENZE DI TRASMISSIONE ALIMENTARE, ASSOCIATA AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE O AGLI IMBALLAGGI PER ALIMENTI.

Durante questa emergenza sanitaria sono tuttavia necessarie azioni aggiuntive mirate a ridurre la possibilità che qualche soggetto infetto possa portare il virus in ambienti e sulle superfici.

Si confermano le buone pratiche di lavoro e i punti critici di controllo già previsti dal Manuale Sicurezza e Prevenzione, cui si aggiunge la presente procedura e le relative registrazioni in considerazione della necessità di incrementare le pulizie nei locali CIRFOOD.

APPLICAZIONE: il presente documento descrive come effettuare le pulizie per locali, attrezzature e accessori in cui avviene la refezione scolastica.

NOTA BENE: IN PRESENZA DI **SOSPETTO O ACCERTATO CASO DI COVID-19** IN UNA NOSTRA STRUTTURA occorre avvisare l'ufficio prodotto di area che attiverà la procedura prevista per organizzare una sanificazione ad hoc .

Durante le operazioni di pulizia è OBBLIGATORIO assicurare la ventilazione degli ambienti per quanto possibile e consentito dall'organizzazione della scuola.

Qualora sia necessario veicolare il materiale per le pulizie (carta monouso, DPI, detersivi, disinfettanti, ecc.) contemporaneamente al cibo è necessario che lo stesso materiale venga mantenuto in un contenitore chiuso.

ATTIVITA' DI PULIZIA

Salvo diverse indicazioni riportate nei paragrafi seguenti, per le pulizie occorre:

DPI: Utilizzare quelli normalmente in dotazione per le operazioni di pulizia e in relazione alle misure anti COVID 19 fare riferimento al documento USO DPI.

Prodotti: utilizzare i detersivi già a disposizione, mentre per i disinfettanti utilizzare quelli riportati nella specifica procedura "PRODOTTI DISINFETTANTI SUPERFICI E MANI".

Registrazione

Registrare, sul modulo qui allegato, le operazioni giornaliere di detersione e disinfezione per prevenire COVID-19.

Le pulizie e disinfezioni richieste dal piano di sanificazione e condotte come normalmente previsto, rimangono registrate su MOD PUL e MOD DIS.

Qualora le operazioni debbano essere svolte più volte durante il servizio, è necessario darne evidenza con più registrazioni.



➤ DELIMITAZIONE DELLE DISTANZE INTERPERSONALI

Occorre garantire la distanza interpersonale di almeno 1 m e comunque è necessario indossare la mascherina (vedi documento USO DPI).

Qualora per ragioni organizzative si debbano svolgere delle attività a distanza ravvicinata (inferiore 1m) è necessario svolgerle nel minor tempo possibile.

La medesima distanza deve essere mantenuta anche tra il personale durante le attività di distribuzione, pulizia, ecc.

CIRFOOD S.C.

L'accesso agli spogliatoi, ai bagni, ai locali/luoghi adibiti al consumo del pasto o alle pause deve essere gestito consentendo di mantenere la distanza di almeno 1 m tra una persona e l'altra. Diversamente si applicherà la seguente regola: per ogni collega che esce, può entrare un nuovo collega al suo posto.

Attenersi scrupolosamente all'organizzazione del lavoro stabilita (orari di ingresso, luogo di lavoro, orari di pausa, orari di uscita, ecc) per consentire la massima riduzione possibile di contatto tra le persone.

ATTIVITA' DI PULIZIA ZONE DESTINATE AL PERSONALE CIRFOOD



Frequenza: Detergere e disinfettare giornalmente tutte le superfici che vengono in contatto con il personale (maniglie di porte e finestre, maniglie e porte di celle, frigoriferi e attrezzature in genere, pomelli e manopole delle attrezzature, interruttori della luce, servizi igienici, dispenser sapone, dispenser salviettine asciugamani, tavoli e banconi di lavoro, carrello per vassoi o per multiporzioni ospedaliera o sociosanitaria, ecc).

Per le restanti superfici applicare i prodotti e le modalità definite dal piano di pulizie presenti in cucina, avendo cura di disinfettare almeno settimanalmente.

Attrezzatura: usare carta monouso.

Per i pavimenti, una volta completate le operazioni di pulizia detergere stracci e mop e poi procedere alla disinfezione tramite ammollo in soluzione acquosa con disinfettante a base di cloro fino al successivo utilizzo (vedere tabelle sottostanti). Prima dell'uso sciacquare e poi strizzare più volte fino a eliminazione dei residui di cloro.

Modalità operative

Asportare i residui grossolani dalle superfici aiutandosi con carta monouso.

Nebulizzare il detergente sulla carta monouso opportunamente bagnata e strizzata e passarla sulle superfici venute in contatto con il personale.

Riasciacquare e asciugare.

A superficie asciutta ripetere l'intervento utilizzando il disinfettante.

Si raccomanda sempre di rispettare il tempo di contatto riportato nell'etichettatura del prodotto.

Riasciacquare (ove il disinfettante lo richieda) e asciugare.



➤ **ATTIVITA' DI PULIZIA APPARECCHIATURE ELETTRONICHE**

Per quanto attiene alle apparecchiature elettroniche, quali tastiere, schermi touch, monitor, mouse, stampanti, fax, telefoni, fotocopiatori, totem clienti, ecc... è necessario applicare la presente procedura

Frequenza: detersione e disinfezione giornaliera.

Attrezzatura: straccio in microfibra nuovo e dedicato da riutilizzare solo per la pulizia di questi dispositivi. Una volta completate le operazioni di pulizia detergere lo straccio e poi procedere alla disinfezione tramite ammollo in soluzione acquosa con disinfettante a base di cloro fino al successivo utilizzo (vedere tabelle sottostanti). Prima dell'uso sciacquare e poi strizzare più volte fino a eliminazione dei residui di cloro.

Prodotti: I detergenti sono quelli già a disposizione, mentre i disinfettanti sono quelli



CIRFOOD S.C.

riportati nella specifica procedura “PRODOTTI DISINFETTANTI SUPERFICI E MANI” a base di alcol.

Modalità operative

Mettere poco detergente (quelli già a disposizione e normalmente in uso) sullo straccio asciutto e passarlo sulle superfici. Procedere con la disinfezione, spruzzando il prodotto sullo straccio asciutto e passarlo sulle superfici. Usare I DISINFETTANTI A BASE DI ALCOOL (quali ad esempio Diversey: DIVODES GF VT29 – Ecolab: SIRAFAN SPEED – E' COSÌ: RIFRAX SAN). Lasciare asciugare all'aria per consentire l'azione disinfettante.

➤ **MANTENITORI DI TEMPERATURA:**

Frequenza: Detergere e disinfettare le parti esterne dei mantenitori tutte le volte che termina il servizio.

Per le parti interne, non a contatto con l'utenza o il nostro personale, mantenere la detergenza quotidiana e la disinfezione settimanale, come da Manuale Sicurezza e Prevenzione.

➤ **DISINFEZIONE DPI riutilizzabili** (guanti in nitrile, occhiali da lavaggio, grembiule per lavaggio, visiere): spruzzare con disinfettante alcolico (vedi procedura “PRODOTTI DISINFETTANTI SUPERFICI E MANI”) seguendo le indicazioni riportate in scheda tecnica.

Attrezzatura: usare carta monouso.

Modalità operative

Nebulizzare il detergente sulla carta monouso opportunamente bagnata e strizzata e passarla sulle superfici.

Riasciacquare e asciugare.

Distribuire il disinfettante sulle superfici e lasciare agire il tempo indicato in scheda tecnica, ripassare con carta, risciacquare (ove necessario) con acqua e poi asciugare con carta.

Si raccomanda sempre di rispettare il tempo di contatto riportato in scheda tecnica o nel piano di sanificazione.

➤ **STOVIGLIE, VASSOI, POSATE:**

Frequenza: le stoviglie, i vassoi, le posate non usa e getta devono essere lavati come di consueto in lavastoviglie.

Attrezzatura: lavastoviglie

Prodotti: prodotti detergenti già in convenzione

Modalità operative

Posizionare le stoviglie in lavastoviglie come di consueto.

Registrazione

Registrare sul modulo specifico (in allegato).

➤ **ATTIVITA' DI PULIZIA ZONE DESTINATE AGLI UTENTI**

Frequenza: Detergere e disinfettare a conclusione del servizio (se i turni sono più di uno, alla fine di ogni turno di consumo) tutte le superfici che vengono in contatto con i clienti o con il personale CIRFOOD (maniglie di porte e finestre, interruttori della luce, dispenser



CIRFOOD S.C.

sapone, dispenser salviettine asciugamani, tavoli e tavoli di servizio (laddove presenti), maniglie, pulsanti di erogazione di alimenti o bevande, ecc...). Se la somministrazione non prevede turni, ma gli utenti consumano il pasto similmente a quanto avviene in un ristorante o in un self service, è necessario che le superfici che vengono in contatto con il cliente siano deterse e disinfettate prima che vengano utilizzate dal cliente successivo. In tal caso la registrazione dell'avvenuta pulizia dovrà essere registrata solo una volta al giorno.

I servizi igienici per gli utenti, sotto la responsabilità CIRFOOD, devono essere detersi e disinfettanti almeno due volte nell'arco del servizio.

Per le restanti superfici applicare i prodotti e le modalità definite dal piano di pulizie presenti in cucina, avendo cura di disinfettare almeno settimanalmente.

Attrezzatura: usare carta monouso.

Per i pavimenti, una volta completate le operazioni di pulizia detergere stracci e mop e poi procedere alla disinfezione tramite ammollo in soluzione acquosa con disinfettante a base di cloro fino al successivo utilizzo. Prima dell'uso sciacquare e poi strizzare più volte fino a eliminazione dei residui di cloro.

Modalità operative

Asportare i residui grossolani dalle superfici aiutandosi con carta monouso.

Nebulizzare il detergente sulla carta monouso opportunamente bagnata e strizzata e passarla sulle superfici.

Riasciacquare e asciugare.

A superficie asciutta ripetere l'intervento utilizzando il disinfettante.

Si raccomanda sempre di rispettare il tempo di contatto riportato nell'etichettatura del prodotto.

Riasciacquare (ove il disinfettante lo richieda) e asciugare.

➤ **LAVAGGIO DELLE MANI DEL PERSONALE CIRFOOD**



Il lavaggio e la disinfezione delle mani sono decisivi per prevenire l'infezione.

Le mani vanno lavate con acqua e sapone per almeno 60 secondi (come da documento del Ministero della Salute già inviato). Se non sono disponibili acqua e sapone, è possibile utilizzare anche uno dei prodotti indicati nel documento "PRODOTTI DISINFETTANTI SUPERFICI E MANI", per almeno 30 secondi sulle mani asciutte (indicazioni tratte da

"nuovo coronavirus DIECI COMPORTAMENTI DA SEGUIRE"- Ministero della Salute Febbraio 2020 e da "previeni le infezioni con il corretto lavaggio" – Ministero della Salute Gennaio 2020).

Lavarsi spesso le mani con acqua e sapone o in alternativa utilizzare il gel per l'igiene delle mani.

Lavarsi le mani:

- prima di mangiare
- prima di maneggiare alimenti
- dopo aver tossito, starnutito o soffiato il naso o in generale essersi toccati il viso
- dopo aver usato il bagno o aver fumato
- dopo aver toccato cibo crudo, in particolare carne, pesce, pollame e uova
- dopo aver maneggiato spazzatura
- dopo aver usato un telefono, maneggiato soldi, ecc.

CIRFOOD S.C.

Prodotti: I prodotti sono riportati nella specifica procedura "PRODOTTI DISINFETTANTI SUPERFICI E MANI".



REGISTRAZIONE DETERGENZA E DISINFEZIONE AGGIUNTIVE PER CORONAVIRUS

STRUTTURA:

SERVIZIO EROGATO:

MESE

ANNO

In ogni riquadro mettere la propria sigla dopo aver effettuato la detergenza e la disinfezione **GIORNALIERA** dei seguenti punti di intervento.

PUNTO DI INTERVENTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Tavoli e banchi di Lavoro																																
Parti esterne Attrezzature (corpo, pomelli, leve, interruttori, ecc)																																
Maniglie di porte e finestre																																
Mantenitori di temperatura																																
frigoriferi (porta esterna, maniglia)																																
Interruttori della luce																																
Lavelli, lavamani, lavandini, dispenser sapone e salviettine asciugamani																																
Sanitari																																
Arredi servizi igienici e spogliatoi del personale																																
Distributori bevande																																

Sigla cuoco/a o addetti:

REGISTRAZIONE DETERGENZA E DISINFEZIONE AGGIUNTIVE PER CORONAVIRUS

STRUTTURA:

SERVIZIO EROGATO:

MESE

ANNO

In ogni riquadro mettere la propria sigla dopo aver effettuato la detergenza e la disinfezione GIORNALIERA dei seguenti punti di intervento.

PUNTO DI INTERVENTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
tastiere, schermi touch, monitor, mouse,																																
stampanti, fax, telefoni, fotocopiatori																																
Pulsanti ascensori o montacarichi																																

Sigla cuoco/a o addetti:

CIRFOOD S.C.

REGISTRAZIONE DETERGENZA E DISINFEZIONE AGGIUNTIVE PER CORONAVIRUS – STOVIGLIE, VASSOI, POSATE

STRUTTURA:

SERVIZIO EROGATO:

MESE

ANNO

In ogni riquadro mettere la propria sigla dopo aver effettuato la detergenza e la disinfezione GIORNALIERA in lavastoviglie

PUNTO DI INTERVENTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
posate																																
vassoi																																
stoviglie																																

Sigla OPERATORE:

REGISTRAZIONE DETERGENZA E DISINFEZIONE AGGIUNTIVE PER CORONAVIRUS – DPI

STRUTTURA:

SERVIZIO EROGATO:

MESE

ANNO

In ogni riquadro mettere la propria sigla dopo aver effettuato la detergenza e la disinfezione GIORNALIERA dei DPI

PUNTO DI INTERVENTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Guanti nitrile																															
occhiali																															
Grembiule per lavaggio																															
Visiere																															

Sigla OPERATORE:

REGISTRAZIONE DETERGENZA E DISINFEZIONE STRAORDINARIA POST LOCK DOWN

STRUTTURA:	REPARTO/AREA DI LAVORO:	MESE	ANNO
------------	-------------------------	------	------

In ogni riquadro mettere la data e la propria sigla dopo aver effettuato la detergenza e la disinfezione STRAORDINARIA dei seguenti punti di intervento.

PUNTI DI INTERVENTO	SETTIMANA DAL 01 AL 08	SETTIMANA DAL 09 AL 16	SETTIMANA DAL 17 AL 24	SETTIMANA DAL 25 AL 31
Tavoli e banchi di Lavoro				
Parti esterne Attrezzature (corpo, pomelli, leve, interruttori, ecc)				
Maniglie di porte e finestre				
Celle frigorifere o frigoriferi (porta esterna, maniglia)				
Interruttori della luce				
Lavelli, lavamani, lavandini, dispenser sapone e salviettine asciugamani				
Sanitari				
Arredi servizi igienici e spogliatoi del personale				
Vetrinette				
Arredi e tavolo area ristoro, area consumo pasto				
Tastiere, schermi touch, monitor, mouse,				
Stampanti, fax, telefoni, fotocopiatori				
Totem clienti				
Pulsanti ascensori o montacarichi				
Pavimenti e pareti magazzini				
Pavimenti e pareti aree produttive				
Pavimenti e pareti aree consumo pasto				

Sigla cuoco/a o addetti: