



**CIRFOOD**

**ATTIVITA' DA PREVEDERE  
NEI REFETTORI  
SCOLASTICI PER  
PREVENIRE  
CORONAVIRUS**

## **PREMESSA**

la salute e sicurezza di consumatori e dipendenti sono da sempre la nostra priorità. Tutto il personale è dotato di dispositivi di protezione individuali, sia durante la produzione, il confezionamento ed il trasporto, che durante la somministrazione e l'igienizzazione dei luoghi di consumo del pasto.

Tutto ciò è volto a ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti, ma anche la diffusione di malattie trasmissibili per via aerea.

L'impresa ha avviato un percorso di potenziamento di tali misure per la prevenzione delle infezioni, al fine di garantire la massima igiene del personale e degli ambienti di lavoro.

CIRFOOD informa e forma tempestivamente tutti i dipendenti sulle procedure igienico – sanitarie richiamate dalle linee guida redatte dal Ministero competente e dall'ISS (Istituto Superiore di Sanità), relative all'igiene delle mani, all'igiene delle superfici e ai contatti con persone con sintomi simil-influenzali.

Tali prescrizioni vengono attuate e verificate costantemente.

CIRFOOD da anni implementa e attua piani di autocontrollo e procedure che definiscono l'importanza delle misure di igiene personale dei dipendenti.

Tutte le fasi del processo di produzione dei pasti, dal ricevimento delle merci alla cucinatura, al confezionamento per la somministrazione sono sottoposte ai piani di autocontrollo e rigorosamente controllate.

La preparazione dei pasti avviene in cucine autorizzate dove sono state implementare tutte le misure organizzative atte a garantire il distanziamento tra i lavoratori e dove il personale è dotato dei dispositivi previsti.

La responsabilità della gestione del rischio Coronavirus presso le scuole non è in capo al gestore della refezione, pertanto CIRFOOD si mette a disposizione del cliente e per ogni luogo di somministrazione che gestisce è prevista un'organizzazione specifica (Vedere schede nelle pagine successive).

## **APPLICAZIONE**

La presente procedura indica le azioni da intraprendere per ridurre il rischio di contagio da virus SARS CoV-2 per i lavoratori e per gli utenti delle mense scolastiche.

La somministrazione può essere effettuata presso il refettorio, eventualmente prevedendo più turni di consumo, in classe o presso altri locali presso la scuola o esterni ad essa.

Le procedure di autocontrollo per la preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione sono quelle già previste nel Manuale Sicurezza e Prevenzione, qui vengono introdotte le ulteriori procedure volte alla gestione del rischio coronavirus.

Per il servizio sono previste porzionature individuali del pasto: ogni bambino / ragazzo dovrà avere l'intero pasto, compreso il pane e la bevanda ad uso personale, ai fini di evitare la condivisione, ad esempio, di cestini del pane, piatti di portata a centro tavola, caraffe ad uso promiscuo. Pertanto, nel caso in cui venga effettuata la preparazione del pasto presso la cucina della struttura, sarà cura del personale impiattare ogni singolo piatto e destinarlo ad ogni singolo bambino. Allo stesso modo, nel caso di preparazioni fornite da cucine esterne, qualora non siano già pre-confezionate in monoporzioni, dovranno essere impiattate come sopra.

E' preferibile usare posate, bicchieri e stoviglie individuali o monouso; in alternativa, le stoviglie sono lavate tramite una lavastoviglie.

Dovrà in ogni caso essere evitato un utilizzo promiscuo di bottiglie, bicchieri, posate, ecc.

## **GUANTI E MASCHERINE**

Seguire le indicazioni di tipologia ed utilizzo come descritto nell'allegato USO DPI.

## **ATTIVITA' DI DETERGENZA E DISINFEZIONE**

Seguire le indicazioni riportate sull'allegato "ISTRUZIONI PULIZIE"



- COMUNE DI \_\_\_\_\_
- SCUOLA \_\_\_\_\_
- PASTI PRODOTTI PRESSO \_\_\_\_\_
- N° PASTI

| LUN | MART | MERC | GIOV | VEN |
|-----|------|------|------|-----|
|     |      |      |      |     |

- PULIZIA E DISINFEZIONE DEL TAVOLO PRIMA DELL'APPARECCHIATURA
  - FATTA DA PERSONALE CIRFOOD
  - FATTA DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA
  - NON EFFETTUATA PERCHE' NON NECESSARIA
- APPARECCHIATURA
  - FATTA DA PERSONALE CIRFOOD
  - FATTA DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA
  - NON EFFETTUATA (vassoio portato al banco dall'utente)
- APPARECCHIATURA
 

|  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> VASSOIO           | <input type="checkbox"/> POSATE          | <input type="checkbox"/> PIATTI   |
| <input type="checkbox"/> TOVAGLIA A ROLOLO | <input type="checkbox"/> PANE            | <input type="checkbox"/> CONDIMENTI   |
| <input type="checkbox"/> TOVAGLIETTA       | <input type="checkbox"/> FRUTTA/ DESSERT | <input type="checkbox"/> FORMAGGIO MONODOSE   |
| <input type="checkbox"/> TOVAGLIOLO        | <input type="checkbox"/> BICCHIERE       | <input type="checkbox"/> FORMAGGIO GRATTUGIATO AGGIUNTO AL PASTO DA PERSONALE CIRFOOD |
- SOMMINISTRAZIONE
  - MULTIRAZIONE IMPIATTATA IN LOCO
  - MONORAZIONE PRONTA PER LA DISTRIBUZIONE
  - LINEA SELF
- LUOGO
  - REFETTORIO
  - AULA
  - \_\_\_\_\_
- TURNI
  - 1
  - 2
  - 3
  - \_\_\_\_\_
- ACQUA A COMPLETAMENTO DEL PASTO
  - CARAFFA VERSATA DA PERSONALE CIRFOOD
  - CARAFFA VERSATA DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA
  - BORRACCIA DELL'UTENTE
  - BOTTIGLIETTA DA 0.5L CONSEGNA DA PERSONALE CIRFOOD
- POSATE
  - RIUTILIZZABILI
  - A PERDERE
  - PORTATE DA CASA



- BICCHIERE (NON PREVISTO IN CASO DI BORRACCIA O BOTTIGLIETTA DA 0.5 l)
  - RIUTILIZZABILE
  - A PERDERE
  - PORTATO DA CASA
- PIATTI
  - RIUTILIZZABILI
  - A PERDERE
- PANE
  - MONOPORZIONE IMBUSTATO
  - SFUSO DISTRIBUITO DA PERSONALE CIRFOOD
  - SFUSO DISTRIBUITO DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA
- FRUTTA /DESSERT
  - MONOPORZIONE IMBUSTATA
  - SFUSA DISTRIBUITA DA PERSONALE CIRFOOD
  - SFUSA DISTRIBUITA DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA
- MANTENIMENTO DEI PASTI PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE E CONSUMO
  - BAGNOMARIA
  - CONTENITORE ISOTERMICO
  - CONTENITORE TERMICO ATTIVO
  - \_\_\_\_\_
- MERENDA
  - MONORAZIONE IMBUSTATA
  - SFUSA DISTRIBUITA DA PERSONALE CIRFOOD
  - SFUSA DISTRIBUITA DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA
- SBARAZZO
  - EFFETTUATO DA PERSONALE CIRFOOD
  - EFFETTUATO DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA
  - STUDENTI
- PULIZIA E RIASETTO TRA I TURNI DI CONSUMO
  - EFFETTUATO DA PERSONALE CIRFOOD
  - EFFETTUATO DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA
- PULIZIA E RIASETTO DOPO IL CONSUMO (a conclusione del servizio)
  - EFFETTUATO DA PERSONALE CIRFOOD
  - EFFETTUATO DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA
- CONFERIMENTO RIFIUTI AI CASSONETTI
  - EFFETTUATO DA PERSONALE CIRFOOD
  - EFFETTUATO DA PERSONALE INDIVIDUATO DALLA SCUOLA

