



**I.P.S.S.E.O.A. "MEDITERRANEO"**



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
**PULSANO (TA)**

Via Chiesa, 49 - 74026 (TA) - Tel. 099 - 5337510

SEDE COORDINATA DI MARUGGIO Via Crocefisso, 40 - 74020 (TA) - Tel. 099 - 676687

SEDE COORDINATA CASA CIRCONDARIALE (TA)

tarh070002@istruzione.it • PEC: tarh070002@pec.istruzione.it • C.F. 90264330730

[www.alberghieromediterraneo.edu.it](http://www.alberghieromediterraneo.edu.it)



I.P.S.S.E.O.A. - "MEDITERRANEO"-PULSANO

Prot. 0002529 del 30/10/2020

(Uscita)

**All. 3**

## GUIDA INTERNA ANTICOVID19

### LABORATORIO DI SALA E CUCINA

*Le informazioni della guida sono state estrapolate dal rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020 - dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS), dal titolo "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 e da "Ateco 56.10.11" locale cucina e preparazioni alimentari, norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione.*

Queste indicazioni sono utili per l'organizzazione del laboratorio cucina e sala bar, durante lo svolgimento delle attività laboratoriali scolastiche:

- Misurare a richiesta la **temperatura corporea** (non deve essere superiore a 37,5°C) a tutto il personale (docenti, alunni, personale ata e tecnici di laboratorio) prima dell'accesso negli spazi predisposti.
- Garantire la **distanza di sicurezza** tra il personale, riorganizzando le postazioni di lavoro in funzione del numero di alunni della classe e **utilizzare le mascherine**.
- Tutto il personale deve adottare stringenti misure igieniche quali **lavare le mani molto spesso e non toccarsi mai gli occhi, il naso e la bocca**.
- È opportuno che il personale indossi gli **occhiali** durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.).
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono **detergere le superfici della cucina e le altre superfici d'uso** (es. taglieri, piani di lavoro, utensili).
- Prima della preparazione e somministrazione, **lavare accuratamente la frutta e la verdura** destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; laddove vengano utilizzati disinfettanti alimentari a base di cloro, seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo).
- Per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le **buone prassi d'igiene** nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e

bocca. La divisa è strettamente personale ed è fatto divieto di scambiarsi parti di essa.

- La fase della distribuzione degli alimenti **cotti** deve essere effettuata in maniera **“accurata”** al fine di inattivare i microrganismi eventualmente presenti, **compresi i virus**.
- Dopo la cottura degli alimenti **non utilizzare**, per la loro manipolazione o conservazione, utensili e **contenitori che siano stati impiegati** su alimenti “crudi”.
- Non utilizzare per la disinfezione degli alimenti, disinfettanti o detergenti non approvati per uso alimentare”.
- Gli allievi impegnati nei rispettivi laboratori devono attenersi ad occupare le postazioni a loro assegnate dai docenti.
- Qualsiasi spostamento dovrà essere assolutamente autorizzato dal docente che provvederà alla dovuta registrazione.

### **L’organizzazione della sala ricevimento con posti a sedere**

Sempre riguardo alle esercitazioni scolastiche con somministrazione, si descrive l’organizzazione del laboratorio che dispone di posti a sedere:

- Porre all’ingresso della sala ristorante una **segnaletica di divieto di accesso** in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Si raccomanda di misurare a tutte le persone la **temperatura corporea**, che non deve essere superiore a 37,5°C, prima dell’accesso nell’esercizio.
- Garantire un **corretto distanziamento individuale** alle eventuali code che potrebbero formarsi all’esterno in attesa dell’accesso.
- Sanificare le mani all’ingresso della sala con **spray o gel sanificanti** messi a disposizione.
- Tutti devono indossare la **mascherina** di tipo chirurgico.
- Utilizzare la **modalità di percorso** che separino i frequentatori del laboratorio in uscita da quelli in entrata.
- Il numero delle persone presenti all’interno degli spazi di somministrazione/esercitazione sarà tale da permettere il corretto distanziamento individuale. Il documento tecnico ISS-INAIL (**Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione**) propone, in considerazione dello spazio di movimento del personale, 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. Riguardo al tema del distanziamento si rimanda anche alla lettura delle **linee guida** della Conferenza delle Regioni e Province Autonome.
- “Laddove la distanza tra i tavoli e/o fra gli avventori al tavolo fosse inferiore alle misure sopra indicate si provvederà ad adottare misure alternative come il posizionamento di **barriere divisorie**. Le barriere divisorie possono essere di qualsiasi materiale a condizione che prevengano, tanto con la loro disposizione spaziale quanto con le loro dimensioni (altezza dal suolo, altezza dal piano del tavolo, sporgenza rispetto al piano del tavolo), la diffusione delle droplet verso gli altri clienti presenti (per le misure vedere il documento).

- Favorire il **ricambio d'aria** con regolarità e per gli ambienti con impianti di riscaldamento/raffreddamento si rimanda al Rapporto ISS COVID 19 n. 5/2020 Rev. 2 per le misure da porre in essere.
- Si avrà cura di dislocare dispensatori di spray o gel sanificante per le mani, oltre che sui tavoli, anche in punti interni alla sala esercitazioni, specialmente nei servizi igienici, e all'entrata/uscita della cucina.
- Laddove è necessario, saranno posizionate delle barriere di protezione (es. parafiato) per il personale addetto e per gli studenti (es. reception), o in alternativa posizionare idonea segnaletica per favorire la distanza di sicurezza (segnali sui pavimenti).
- Durante le esercitazioni, verranno adottati **metodi alternativi** all'uso dei menu e della carta dei vini cartacei, per esempio attraverso l'affissione di cartelli o schermi, LIM o l'uso di applicativi per smartphone o al limite l'impiego di menu cartacei monouso.
- Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare la somministrazione di antipasti con piatti condivisi e favorire le monoporzioni.
- Gli alunni che durante le esercitazioni, servono ai tavoli devono sempre indossare la **mascherina chirurgica** e, ove possibile, l'utilizzo di **guanti in nitrile**.
- Tutti gli oggetti utilizzati per un servizio (es. prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) verranno sottoposte ad adeguata **sanificazione** prima di essere messi a disposizione di nuovi alunni; in alternativa potranno essere adottare prodotti monouso. Il tovagliato va cambiato totalmente ad ogni cambio di esercitazione o in alternativa prevedere l'utilizzo di materiali monouso. Per quanto riguarda il coprimacchia, preferire materiale monouso o in alternativa sostituirlo a ogni cambio di classe. Durante le operazioni di sanificazione dei tavoli, al termine di ogni servizio, è necessario l'utilizzo dei guanti in nitrile.
- Prima di riapparecchiare il tavolo pulire le superfici.

### **Indicazioni per il personale esterno alla scuola**

- Igienizzare le mani prima dell'ingresso nei laboratori ed indossare la mascherina sempre; una volta raggiunto il proprio posto a sedere la si potrà togliere per degustare.
- Muoversi solo lo stretto necessario all'interno del locale.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- **Un referente** della scuola dovrà verificare il rispetto da parte di tutti delle norme di cui sopra.

Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento che presenta anche ulteriori informazioni su:

- norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
- norme igieniche e precauzioni specifiche nei bar e altri esercizi simili senza cucina.

## **GUIDA INTERNA ANTICOID19**

### **LABORATORIO DI SALA E CUCINA**

*Le informazioni della guida sono state estrapolate dal rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020 - dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS), dal titolo "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 e da "Ateco 56.10.11" locale cucina e preparazioni alimentari, norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione.*

#### **Riassumendo:**

- tutto il personale durante l'esercitazione, dovendo lavorare in spazi ristretti oltre ad avere la normale divisa da lavoro, avrà sempre la mascherina chirurgica e dovrà utilizzare guanti in tutte le attività in cui ciò sia possibile (ove non sia possibile utilizzare guanti, lavare frequentemente le mani).
- Misurare la temperatura corporea che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutto il personale prima dell'accesso nell'esercizio.
- Per tutto il personale addetto, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, è obbligatorio indossare la mascherina chirurgica.
- Utilizzare distanziatori in plexiglas sui tavolini se le misure non sono da regolamento.
- A tutti dovrà essere comunque garantita durante il pasto prodotto nell'esercitazione una distanza in grado di evitare la trasmissione di droplets e per contatto tra persone, «anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie e posaterie».
- Andranno eliminate «modalità di servizio a buffet o similari».
- Si utilizzeranno format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali», ad esempio scritto su lavagne, consultabile via app e siti, menu del giorno stampati su fogli monouso).
- In sala dovranno essere installati punti di igienizzazione.

- L'aerazione dei locali è di particolare importanza e va sempre favorito il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre. Mentre per gli impianti di condizionamento valgono le specifiche indicazioni del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020.
- Tutte le persone devono essere registrate all'entrata dei laboratori. Gli alunni e professori che frequentano il laboratorio in orario scolastico curricolare sono esentati perché già segnalati dal registro elettronico.