

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	Edizione: 1^ Rev.: 0

Protocollo operativo:

**GESTIONE DEL COVID 19: REGOLE GENERALI,
RICEZIONE MATERIE PRIME, MANIPOLAZIONE,
ATTIVITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

**Il presente documento è specifico
per l'attività di BAR**

**Ove subentrassero nuove imposizioni legate a dettami
di norma questo documento verrà aggiornato e inviato
a cura di NOI PADOVA**

26 aprile 2021

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021 Pag.: 2

INDICE DELLA PROCEDURA

NUM.	DESCRIZIONE	PAGINA
1	Premessa	4
2	Identificazione delle responsabilità	5
3	Scopo	5
4	Definizioni d'interesse	5
5	Alimenti dubbi e coronavirus	7
6	Coronavirus e pubblici esercizi	8
7	Procedure di gestione del COVID 19	10
	a. Introduzione	10
	b. Formazione addetti	10
	c. Procedure, regole e norme igieniche	11
	d. Gestione di visitatori, manutentori e fornitori	17
	e. Modalità per fare "la spesa" per il Circolo in sicurezza	17
	f. Manipolazione degli alimenti	18
	g. Gestione dei rifiuti COVID 19	20
	h. Gestione della somministrazione nelle aree interne dei circoli	20
	i. Gestione del plateatico esterno	20
	j. Procedura di pulizie e sanificazione, piano di sanificazione	21
	Cartellonistica (Allegati) da esporre	34
	Modulistica (Annessi) da compilare	46
	Tavole sinottiche (*)	48

ATTENZIONE:

(*) le tavole sinottiche debbono essere fotocopiate, lette e spiegate ai soci ed esposte nella bacheca del bar.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0

QUADRI ICONOGRAFICI ALLEGATI ALLA PROCEDURA DA ESPORRE

NUMERO	DEFINIZIONE	LUOGO DI ESPOSIZIONE
1	Numero posti e divieto accesso	All'ingresso del locale
2	Regole di comportamento	All'ingresso del locale
3	Norme utilizzo gel	Per i soci: all'entrata e nei servizi igienici Per i dipendenti: nello spogliatoio e nel loro servizio igienico
4	Norme lavaggio mani	Per i soci nei servizi igienici Per i dipendenti: nel loro servizio igienico ed in area bar
5	Consigli sulle mascherine	Per i dipendenti: nello spogliatoio e nel bar
6	Come mettere e togliere le mascherine	Per i dipendenti: nello spogliatoio e nel bar
7	Come togliere i guanti	Per i dipendenti: nello spogliatoio, in area bar e nel bagno
8	Gestione fornitori	All'ingresso del locale
9	Manipolazione alimenti	Nel bar
10	Gestione rifiuti	Area accumulo rifiuti
11	Gestione dei disinfettanti	bar/spogliatoio

MODULISTICA (ANNESI) DA COMPILARE

LETTERA	DEFINIZIONE
A	Schema monitoraggio pulizie bar

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0

1. PREMESSA:

Il presente documento è stato aggiornato con il **Decreto Riaperture** (Decreto Legge 52/2021) in particolare all'art. 4 vengono previste le seguenti disposizioni:

1. Dal **26 aprile 2021**, nella zona gialla, sono consentite le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, con consumo al tavolo esclusivamente all'aperto, anche a cena, nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti di cui ai provvedimenti adottati in attuazione dell'articolo 2 del decreto-legge n. 19 del 2020, nonché da protocolli e linee guida adottati ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 2020. Resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati.
2. Dal **1° giugno 2021**, nella zona gialla, le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, sono consentite anche al chiuso, con consumo al tavolo, dalle ore 5:00 fino alle ore 18:00, nel rispetto di protocolli e linee guida adottati ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 2020 (si fa riserva di comunicare ulteriori varianti appena rese note dalle Autorità preposte)

Il responsabile deve quindi prendere visione e applicare quanto identificato all'interno del presente documento, con particolare attenzione alla corretta gestione dei plateatici esterni sia per la loro gestione, di cui a pag. 20 sia per la loro sanificazione di cui a pag. 33 nonché le modalità di pulizia e sanificazione delle attrezzature presenti riportate a pag. 31.

Sono consentiti:

- a. il servizio di **somministrazione di alimenti e bevande, dalle ore 5 e fino alle ore 18, esclusivamente all'aperto e con consumo al tavolo;**
- b. il servizio di **consegna a domicilio.**
- c. Non è prevista la possibilità di effettuare somministrazione esterna ai clienti in piedi.

Sono emersi i primi (e forse non definitivi) orientamenti:

- 1- L'ingresso e la permanenza nei locali da parte degli utenti sono consentiti esclusivamente per il tempo necessario per l'acquisto di prodotti per asporto e nel rispetto delle misure anticovid. Non sono permessi gli assembramenti in prossimità del bar;
- 2- All'interno del bar non è consentito sedersi né effettuare una consumazione in prossimità del locale;
- 3- All'esterno la consumazione deve avvenire sempre da seduti e non in piedi;
- 4- Persiste l'obbligo di massimo 4 persone per tavolo salvo le preesistenti deroghe, con distanza minima fra utenti di un metro;
- 5- L'utilizzo del servizio igienico da parte di un utente non è consentito a meno che non vi siano situazioni di assoluta necessità;
- 6- Dalle 5 alle 22 è consentita la vendita e la somministrazione con 2 fasce: dalle 5 alle 18 senza restrizioni, dalle 18 alle 22 è vietata l'attività di bar senza cucina (codice ATECO 56.3)

Per quanto sopra alla luce delle attuali norme è vietata la somministrazione al banco.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 5

NOI Padova, in relazione alle situazioni di pericolo venutesi a creare con la diffusione del COVID-19 ed in conformità alle recenti disposizioni legislative, comunica tutte le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del nuovo virus negli ambienti di lavoro, disciplinando con il presente piano tutte le misure di sicurezza che devono essere adottate. Obiettivo del presente piano è rendere il Circolo un luogo sicuro in cui i volontari possano svolgere le attività associative. A tal riguardo, vengono forniti tutti gli accorgimenti necessari che devono essere adottati per contrastare la diffusione del COVID-19.

Tale documento è linea guida per tutto il personale impiegato nei nostri locali ed ad esso debbono fare riferimento nella corretta applicazione.

Sono tassativamente vietate soggettivizzazioni delle procedure, applicazione delle stesse in modo superficiale, approssimativo e non coerente con le stesse.

2. RESPONSABILITA'

a. responsabile: _____;

b. suo sostituto: _____.

3. SCOPO: lo scopo di questa procedura è quello di assicurare il servizio armonizzando il rispetto delle problematiche connesse alle Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e la gestione del COVID 19.

4. DEFINIZIONI DI INTERESSE:

- Coronavirus:** I Coronavirus sono una vasta famiglia di virus noti per causare malattie che vanno dal comune raffreddore a malattie più gravi come la Sindrome respiratoria mediorientale (MERS) e la Sindrome respiratoria acuta grave (SARS). Sono virus RNA a filamento positivo, con aspetto simile a una corona al microscopio elettronico. I Coronavirus sono stati descritti negli anni 30 ed identificati a metà degli anni '60 e sono noti per infettare l'uomo e alcuni animali (inclusi uccelli e mammiferi). Le cellule bersaglio primarie sono quelle epiteliali del tratto respiratorio e gastrointestinale. I CoV non erano considerati altamente patogeni per gli uomini, essendo responsabili di sindromi respiratorie lievi. Successivamente con l'epidemia di SARS, il potenziale patogeno dei CoV per l'uomo è stato rivalutato poi confermato con la comparsa nel 2012 della Sindrome Respiratoria Mediorientale (MERS-CoV), patologia respiratoria ad elevata mortalità e, da ultimo, con l'emergere alla fine del 2019 del virus SARS-CoV-2 e della corrispondente Sindrome Respiratoria Acuta, COVID-19.
- Nuovo coronavirus:** Un nuovo Coronavirus (nCoV) è un nuovo ceppo di coronavirus che non è stato precedentemente mai identificato nell'uomo. In particolare quello denominato SARS-CoV-2 (precedentemente 2019-nCoV), non è mai stato identificato prima di essere segnalato a Wuhan, Cina, nel dicembre 2019. COVID 19: La malattia provocata dal nuovo Coronavirus ha un nome: "COVID-19" (dove "CO" sta per corona, "VI" per virus, "D" per disease e "19" indica l'anno in cui si è manifestata). Il COVID-19 è stato definito dall'OMS pandemia.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 6

- ❑ **Impresa alimentare** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”.
- ❑ **Operatore del Settore Alimentare** (acronimo: **OSA**) “persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo”.
- ❑ **Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti** (acronimo **MOCA**) Ai MOCA fanno parte tutti i materiali e gli oggetti che sono destinati ad entrare a contatto con gli alimenti e con l’acqua. Sono quindi considerati MOCA, e come tali sottoposti alla normativa vigente (Reg. CE 1935/04 e smi), piatti, bicchieri, posate, pentole, bottiglie, carta da incarto, pellicole di plastica, bicchieri e piatti di plastica, coltelli da lavoro, etichette a contatto con gli alimenti, imballaggi e quant’altro.
- ❑ **Attività di pulizia:** quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza.
- ❑ **Attività di disinfezione:** quelle che riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti/ attrezzature mediante la distruzione o l’inattivazione di microrganismi patogeni
- ❑ **I detergenti:** I detergenti sono prodotti composti di sostanze chimiche che agiscono fisicamente o meccanicamente per la rimozione di “depositi indesiderati” (sporco), esercitano una mera azione meccanica sugli organismi nocivi rimuovendoli fisicamente dalla superficie trattata e che, nell’ambito di tale funzione, possono anche esplicare una limitata azione igienizzante. Tuttavia, attribuire a prodotti detergenti, nel generico contesto delle proprietà igienizzanti ammesse, specifici effetti (ancorché attraverso azione meccanica) nei confronti di germi e batteri potrebbe creare nel consumatore una falsa aspettativa nei confronti del prodotto.
- ❑ Per **presidi medico-chirurgici** si intendono tutti quei prodotti che vantano in etichetta un’attività riconducibile alle seguenti definizioni, indicate nell’art. 1 del D.P.R. 392/98:
 - disinfettanti e sostanze poste in commercio come germicide o battericide;
 - insetticidi per uso domestico e civile;
 - insettorepellenti;
 - topicidi e raticidi ad uso domestico e civile.

I presidi medico-chirurgici, per poter essere immessi in commercio sul mercato italiano, devono:

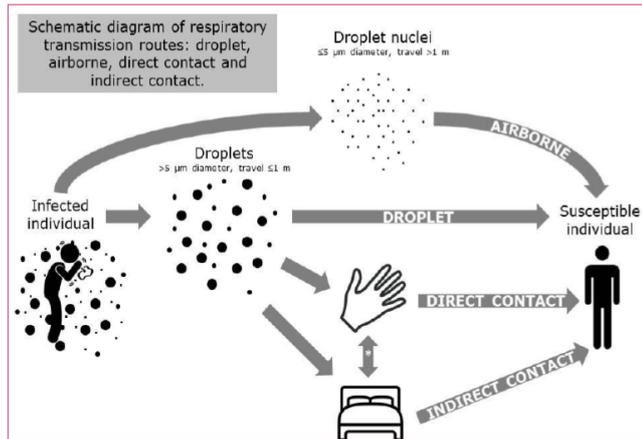
1. essere autorizzati dal Ministero della salute ai sensi del D.P.R. 392/98 e del Prov. 5 febbraio 1999, dopo opportuna valutazione della documentazione presentata dai richiedenti.
2. Una volta autorizzati, i prodotti devono riportare in etichetta la dicitura: “Presidio Medico-Chirurgico” e “Registrazione del Ministero della salute n.”

I prodotti che riportano in etichetta diciture, segni, pittogrammi, marchi e immagini che di fatto conducono a qualsiasi tipo di attività igienizzante e di rimozione di germi e batteri, **senza l’indicazione della specifica autorizzazione di cui sopra**, non sono da considerarsi come prodotti con proprietà disinfettanti/biocidi, bensì sono prodotti **detergenti**, ed in quanto tali immessi in commercio come prodotti di libera vendita.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 7

□ Una definizione di “**biocidi**” è riportata nell’art. 3 delReg. (UE) n. 528/2012: qualsiasi sostanza o miscela nella forma in cui è fornita all’utente, costituita da, contenenti o capaci di generare uno o più principi attivi, allo scopo di distruggere, eliminare e rendere innocuo, impedire l’azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo, con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica Sono così classificati

- GRUPPO 1: *disinfettanti*: prodotti usati per disinfettare ambienti, superfici e oggetti di varia natura nei settori medico-chirurgico, industriale, per la produzione alimentare e dell’allevamento (per la disinfezione di stalle e di mezzi di trasporto per animali). Questi prodotti, inoltre, sono usati per disinfettare la pelle umana, se priva di ferite;
- GRUPPO 2: *preservanti o conservanti*: biocidi utilizzati per scopi diversi come: prevenire lo sviluppo di microrganismi in vari prodotti (ad eccezione di quelli alimentari e dei cosmetici), proteggere oggetti in legno dall’azione di organismi (come i tarli) in grado di danneggiarlo, evitare che tessuti, prodotti in cuoio, gomma o muratura si rovinino a causa della crescita di batteri o alghe, conservare i liquidi di raffreddamento di varie attrezzature
- GRUPPO 3: *controllo degli animali nocivi*: prodotti usati per il controllo di ratti, topi o altri roditori (*rodenticidi*), di uccelli, pesci, molluschi, vermi (*vermicidi*), ragni, acari (*acaricidi*) e insetti (inclusi i *repellenti*)
- GRUPPO 4: *altri biocidi*: in questo gruppo sono compresi sia prodotti utilizzati sulle barche per combattere organismi incrostanti, sia attrezzature usate nell’acqua o per l’acquacoltura, sia prodotti impiegati nell’imbalsamazione.



I presidi medico-chirurgici, per denominazione e classificazione uso ecc., sono in fase di armonizzazione fra la normativa nazionale sopra citata e le disposizioni comunitarie (Reg. 528/2012 noto come regolamento biocidi)

5. ALIMENTI, DUBBI E NUOVO CORONAVIRUS

Non vi è al momento alcuna informazione relativa al fatto che il virus responsabile della Covid-19 possa essere presente e sopravvivere sugli alimenti e infettare le persone. Nonostante la vasta diffusione della pandemia di Covid-19, finora non è stata tuttavia segnalata alcun caso di trasmissione della Covid-19 attraverso il consumo di alimenti. Quindi nulla, in relazione alla Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica. Si ritiene che la via primaria di trasmissione della Covid-19 sia quella da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline del respiro che le persone infette diffondono con gli starnuti, la tosse o in fase di espirazione. In teoria, così come avviene per qualsiasi superficie di contatto (ad esempio la maniglia di

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021 Pag.: 8

una porta o un'altra superficie) contaminata da una persona infetta, anche gli alimenti, se toccati, potrebbero determinare una contaminazione indiretta, come evidenzia lo schema di contagio sopra riportato

Sopravvivenza nel mondo esterno del nuovo Coronavirus

- negli aerosol (goccioline trasportate dall'aria inferiori a cinque micrometri) per un massimo di 3 ore;
- su rame per un massimo di 4 ore;
- su cartone per un massimo di 24 ore;
- su acciaio inossidabile per un massimo di 2 giorni;
- su plastica per un massimo di 3 giorni.

In ogni caso, la quantità di virus presente si riduce rapidamente in poche ore nell'ambiente esterno rendendo sempre meno probabile la capacità di dare origine ad una infezione. La carica virale su qualsiasi superficie diminuisce logaritmicamente con il tempo; cioè il numero di particelle virali diminuisce rapidamente all'inizio e poi sempre più lentamente quando si avvicina allo zero. Nell'ambiente esterno, il virus perde rapidamente la capacità di dare origine ad una infezione. Nonostante la vasta diffusione della pandemia, finora non è stata segnalata alcun caso di trasmissione della Covid-19 attraverso il consumo di alimenti. Come indicato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare, nulla, in relazione alla Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica. Si ritiene che la via primaria di trasmissione della Covid-19 sia quella da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline del respiro che le persone infette diffondono con gli starnuti, la tosse o in fase di espirazione.

6. CORONAVIRUS E PUBBLICI ESERCIZI

- Nell'attuale situazione di **persistente circolazione** di SARS-CoV-2, l'intero settore della ristorazione deve essere considerato un contesto a **rischio di aggregazione medio/alto** (documento tecnico INAIL 2020)
- Queste misure essendo obbligatorie, per i pubblici esercizi alla riapertura, sono state poste in essere nel locale:
 - Garantire, nei limiti del possibile per aree non di pertinenza dei pubblici esercizi, che le **code** per l'accesso al punto vendita o all'area di vendita si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
 - Porre all'ingresso del punto una segnaletica relativa (**ALLEGATO 1**):
 - al numero massimo di posti a sedere, che è pari **nel plateatico esterno** a _____ (_____), non possono essere presenti all'interno del locale più soci di quanti siano i posti a sedere.
 - al **divieto di accesso** in presenza di sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni COVID-19 o che è stato a contatto con persone positive negli ultimi 14 giorni;
 - al comportamento che debbono tenere i soci stante le vigenti normative sono:
 - Al tavolo solo per la consumazione non sono obbligatorie le mascherine, altrimenti vanno sempre indossate;

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 9

- I **soci** dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive alla consumazione al tavolo (esempio pagamento in cassa, spostamenti, utilizzo dei servizi igienici);
 - L'accesso ai **servizi igienici**, dovrà: avvenire evitando assembramenti e con lavaggio obbligatorio delle mani dopo aver fruito del servizio;
 - Negli spazi esterni è vietato l'assembramento;
- All'**ingresso** del locale i soci trovano affisso un foglio con un **vademecum** con tutte le regole di comportamento, a partire da: l'obbligo di indossare la **mascherina, lavarsi le mani, evitare** affollamenti in aree sensibili (servizi igienici) ecc. (**ALLEGATO 2**).
 - Si adottano sistemi di **contingentamento degli ingressi** volti a evitare assembramenti che facilitano la diffusione del virus;
 - Si dispone, la separazione temporale degli **accessi di entrata e di uscita**;
 - Si attua un **modello di servizio** che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio, per cui tutto viene servito ai tavoli dal personale dipendente viene evitato nel modo più assoluto il self service.
 - Si favorisce il sistema **digitale** di pagamento;
 - I **tavoli** devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i soci, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Le tavolate possono essere al massimo di quattro persone, salvo le deroghe indicate dalla vigente normativa.
 - La consumazione al **banco è attualmente vietata**.
 - Si evita la somministrazione di portate con piatti condivisi (ad esempio una ciotola di patatine o di olive) e si effettuano solo monoporzioni.
 - Viene attuato un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio.
 - Il personale che opera in **cassa calza costantemente la mascherina mentre le mani sono sottoposte a sanificazione con soluzione idroalcolica al 70%, ogni qual volta ha maneggiato i soldi**.
 - Gestione entrata e uscita dei soci addetti si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare, il più possibile, contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi).
- Il Responsabile inoltre **garantisce**, salvo diversa imposizione normativa:
- La presenza di **dispenser** di sanificanti in gel/spray in varie aree **disseminati nei punti strategici del locale**. In particolare sono locati all'entrata (con tavolino esclusivamente dedicato a ciò), nei servizi igienici sul bancone di somministrazione, area spogliatoio (se presente)

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 10

Per quelli posti all'entrata, accanto i servizi igienici e nello spogliatoio viene prevista l'esposizione di **cartelli sull'uso dei gel (ALLEGATO 3)**.

- **L'efficacia disinfettante** dei gel è valutata in base alla **quantità** di alcol contenuta. Solo quelli che contengono una percentuale di **alcol superiore al 70%** possono essere considerati davvero efficaci contro batteri, virus e funghi. Ma non è sempre facile capirlo, perché non tutti indicano in etichetta la quantità di alcol presente, per cui ove tale percentuale non sia presente in etichetta dovrà essere acquisita la specifica scheda tecnica e quella di sicurezza da conservare nel piano HACCP. **Il gel disinfettante però non è indicato per pulire** mani sporche né per rimuovere sostanze chimiche. In ogni caso, quando è possibile, è da preferire il lavaggio sanitario con acqua e sapone liquido possibilmente medicato.
- Nei **bagni** della clientela ed in quello dei dipendenti oltre quanto sancito dalle norme di sicurezza alimentare ovvero la presenza di rubinetti con sistema d'apertura non manuale, dispenser di sapone liquido e sistemi di asciugatura con **carta monouso** preferibili a quelli a soffio d'aria per evitare dispersioni di virus potenzialmente presenti in mani non perfettamente lavate, viene esposto un cartello recante le norme di comportamento relative ad lavaggio igienico delle mani (**ALLEGATO 4**);
- Una idonea disinfezione di tutte le attrezzature ad elevato rischio (vedasi procedura i sanificazione);
- I comportamenti corretti dei propri dipendenti (vds oltre);

7. LA PROCEDURA GESTIONE COVID 19

Tutto ciò che viene riportato di seguito, al fine di renderlo più intuitivo per il personale è stato organizzato in tavole sinottiche riportate al termine del presente protocollo.

A. INTRODUZIONE:

Non è stato ancora dimostrato che il virus si possa trasmettere tramite gli alimenti però un rapporto dell'OMS pubblicato il 21 febbraio 2020 riporta una serie di raccomandazioni comportamentali che rientrano nella sfera dell'autocontrollo. Gli OSA sono tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure di gestione e verifica basate sui principi del sistema HACCP e sono soggetti al controllo da parte delle autorità sanitarie. Infatti ogni OSA deve dotare la propria impresa alimentare di un piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP, secondo i dettami del «pacchetto igiene». La produzione alimentare nell'UE è già disciplinata da rigorose norme igieniche, la cui attuazione è diretta responsabilità dell'OSA e sottoposta a controlli ufficiali. I controlli igienici che gli operatori del settore alimentare devono effettuare mirano a prevenire la contaminazione degli alimenti da parte di agenti patogeni e quindi saranno implementati a prevenire la contaminazione degli alimenti da parte del virus responsabile della Covid-19. FAO e WHO hanno pubblicato il 7.4.20, una linea guida provvisoria rivolta agli operatori della filiera alimentare. '*COVID-19 and food safety: guidance for food businesses*'. Questo documento fa seguito a precedenti raccomandazioni di *Food and Agriculture Organization* sulla necessità di

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0

garantire alle popolazioni la continuità degli approvvigionamenti indispensabili a garantire diete varie ed equilibrate. Obiettivo delle linee guida è fare il punto sulle 'misure aggiuntive' che gli operatori devono applicare per garantire l'integrità della filiera agroalimentare e la sicurezza dei prodotti.

B. FORMAZIONE DEGLI ADDETTI:

In particolare, è di fondamentale importanza per gli operatori del settore alimentare **rafforzare** le misure di igiene personale e di formazione igienica per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, inclusi gli alimenti e i MOCA.

Il Reg. 852/04, All.II Cap. XII rende obbligatoria la formazione che l'OSA deve assicurare a tutto il proprio personale, diversificata in funzione all'attività. In tale ottica nei riguardi del COVID 19, è stata organizzata, prima della riapertura dei locali dell'Associazione NOI, una seduta formativa tenuta dal Dr. MAGNANI ai referenti del settore. Essa inoltre viene integrata dalla:

- Esposizione nella bacheca delle tavole sinottiche allegate al presente documento;
- esposizione di cartelli sopraindicati.

Tutto il personale viene quindi formato dall'OSA.

C. PROCEDURE, REGOLE E MISURE IGIENICHE:

1. **LE PROCEDURE** poste in essere dall'OSA relativamente:

- la manipolazione degli alimenti e alla sanificazione;
- 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 fazzolettini e lavarsi le mani);
- frequente pulizia / disinfezione delle superfici di lavoro e dei punti di contatto come le maniglie delle porte;
- la gestione del contatto ravvicinato con chiunque mostri sintomi di malattie respiratorie come tosse e starnuti.
- l'obbligo che le persone presenti adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani. Il responsabile mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani e fornisce un'informazione adeguata sulle corrette modalità di pulizia. I gel sanificanti per le mani sono accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente individuabili.
- l'utilizzo di mascherine di protezione, guanti e/o gel igienizzante sia all'interno degli ambienti aziendali, sia durante la fase di preparazione dei prodotti, che di servizio al tavolo, oltre che per le eventuali attività di consegna a domicilio e di vendita per asporto dei prodotti. La consegna dei DPI è registrata attraverso apposito verbale sottoscritto dal lavoratore.
- la gestione degli spazi comuni: l'accesso agli spazi comuni (esempio spogliatoi) è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano. Sono organizzati degli spazi all'esterno degli spogliatoi con dispenser disinfettanti da utilizzare prima e dopo l'accesso agli spogliatoi, prima dell'ingresso andranno sanificate anche le mascherine.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0

2. **REGOLE FONDAMENTALI:** la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale addetto che:

- accusi **sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili** con alimenti (Reg. CE 852/2004 – All. II);
- in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia di COVID-19 (DPCM 10 aprile 2020), **sintomatologia da infezione respiratoria e febbre** (maggiore di 37,5°C) con segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale (o al servizio di continuità assistenziale) di riferimento.

In caso di positività (da Documento tecnico INAIL):

- Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5° C, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede (ove presenti), ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.
- Relativamente alla gestione di un lavoratore che presenta sintomi mentre è al lavoro, ugualmente saranno seguite le procedure sopracitate. Pertanto, nel caso in cui in azienda un lavoratore sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale e si dovrà procedere al suo isolamento, in base alle disposizioni dell'Autorità sanitaria; l'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute (113 o 800 462 340). L'azienda, anche attraverso il coinvolgimento del medico competente, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere ai possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria. Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione.
- È precluso l'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS.
- L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID-19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.
- Tutto il nostro personale risulta negativo ai test diagnostici

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 13

3. **MISURE IGIENICHE** da rispettare con rigore assoluto, fra cui si evidenziano:

- corretta igiene delle mani: anche le mani **apparentemente** pulite devono essere lavate, perché anche se a occhio nudo non sono visibilmente sporche, spesso sulla loro superficie si **trovano** comunque agenti patogeni fra cui non dimentichiamo gli agenti delle MTA e ora l'agente del COVID 19 per cui nella formazione viene dato ampio spazio alla spiegazione delle modalità corrette di lavaggio delle mani, della loro periodica sanificazione.

Si ricorda che è obbligatorio lavarsi le mani nelle situazioni di seguito elencate (elenco indicativo e non esaustivo):

- prima di iniziare le preparazioni alimentari;
- prima di manipolare alimenti;
- dopo la gestione dei rifiuti;
- dopo avere effettuato le pulizie;
- prima e dopo aver usato il bagno;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- dopo eventuali pause e dopo essersi allontanati dalle postazioni di lavoro;
- dopo aver manipolato il denaro;
- dopo aver sparcchiato;
- dopo aver avuto un contatto occasionale con un socio.

Sebbene il materiale genetico COVID-19 (RNA) sia stato isolato dai campioni di feci di pazienti infetti, non ci sono segnalazioni o prove di trasmissione orofecale. Lavarsi le mani dopo aver usato il bagno è sempre una pratica essenziale soprattutto quando si lavora con il cibo. Ed è uno dei cardine nella prevenzione non solo del COVID 19 ma anche di tutte le MTA. Il personale viene inoltre indottrinato sulle corrette modalità d'uso del gel sanificante, della periodicità degli interventi di lavaggio e sanificazione delle mani. Vengono inoltre spiegati e appesi nel locale cartelli simili a quelli esposti alla clientela relativi alle modalità di lavaggio delle mani e di sanificazione con gel alcolico citati **ALLEGATO 3 e ALLEGATO 4.**

- Corretto uso DPI: I DPI in uso nelle strutture sono i seguenti:
 - Mascherine chirurgiche riutilizzabili area bar e nel servizio ai tavoli
 - Guanti nitrile per il personale di sala, solo in particolari condizioni (dettate dal piano HACCP – vedasi oltre);
 - Guanti in gomma spessi per addetti pulizia.
- L'uso di mascherina per gli addetti alla manipolazione degli alimenti: Tutto il personale deve indossare tale DPI. L'ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control) ha pubblicato nei giorni scorsi sul suo sito istituzionale il Rapporto "Using face masks in the community - Reducing COVID-19 transmission from potentially asymptomatic or pre-symptomatic people through the use of face masks "in cui si forniscono indicazioni sull'idoneità dell'uso delle mascherine facciali di

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021 Pag.: 14

tipo medico (chirurgiche o altro dispositivo medico) e di tipo non medico nelle persone non malate per contrastare la diffusione del nuovo corona virus:

- L'uso di mascherine facciali di tipo medico (chirurgiche o altro dispositivo medico) da parte degli operatori deve avere una priorità.
 - L'uso di mascherine facciali in pubblico può servire come mezzo di controllo per ridurre la diffusione dell'infezione nella comunità minimizzando l'escrezione di goccioline respiratorie da individui infetti che non hanno ancora sviluppato sintomi o che rimangono asintomatici. Non è noto quanto l'uso delle mascherine facciali nella comunità possa contribuire a una riduzione della trasmissione oltre alle altre contromisure.
 - L'uso di mascherine facciali nella comunità deve essere costante specialmente quando si visitano spazi affollati e chiusi, come mezzi di trasporto.
 - L'uso di mascherine facciali nella comunità deve essere considerato solo come una misura complementare e non in sostituzione delle misure preventive consolidate, come, ad esempio, il distanziamento fisico, l'igiene respiratoria (tra cui tossire o starnutire in un fazzoletto monouso o nella piega del gomito per evitare di trasmettere agli altri le goccioline con le secrezioni respiratorie), l'igiene meticolosa delle mani e l'evitare di toccarsi con le mani il viso, il naso, gli occhi e la bocca.
 - L'uso appropriato e corretto delle mascherine facciali è fondamentale affinché la misura sia efficace e può essere migliorato attraverso campagne educative.
- L'OSA pone a disposizione dei dipendenti le mascherine sia chirurgiche sia quelle lavabili e sanificabili. Nel dettaglio:
- Ogni giorno i dipendenti debbono indossare una mascherina nuova (se chirurgica) sanificata (negli altri casi – come da istruzioni riportate sulle singole mascherine).
 - Circa la sanificazione della mascherina nella giornata lavorativa, si consiglia di spruzzare il sanificante a base di alcool sulla superficie esterna lasciare evaporare completamente, e non ripetere più di 3 volte tale operazione nelle 24 ore. Interventi troppo frequenti potrebbero indurre una compromissione delle capacità filtranti. Si fa presente che un metodo ufficiale per la sanificazione delle mascherine non è stato suggerito dall'Istituto Superiore di Sanità
 - Deve essere indossata e tolta seguendo i corretti comportamenti di seguito elencati:
 - Lava le mani prima di indossare la mascherina e utilizza gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale.
 - Copri bene bocca, naso e mento.
 - Dopo averla tolta (senza toccare la parte centrale), lavati subito le mani.
 - A fine turno la mascherina deve essere allontanata tra i rifiuti a sensibilità COVID 19
- La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto. I suggerimenti sul corretto uso della mascherina sono

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 15

riportati in **ALLEGATO 5**. Si ricorda che l'uso della mascherina **non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani**. Tali norme vengono sintetizzate nell'allegato su indicato cartelli posto a disposizione dei dipendenti sia in bagno nel bar;

- Durante il turno di lavoro non deve assolutamente essere toccata con le dita e se ciò accadesse le mani vanno immediatamente lavate e sanificate. In **ALLEGATO 6** vengono riportate le corrette manualità sull'uso di tale DPI, esso viene esposto nello spogliatoio dei dipendenti.
- Circa la sanificazione della mascherina nella giornata lavorativa, si consiglia di spruzzare il sanificante a base di alcool sulla superficie esterna lasciare evaporare completamente, e non ripetere più di 3 volte tale operazione nelle 24 ore. Interventi troppo frequenti potrebbero indurre una compromissione delle capacità filtranti. Si fa presente che un metodo ufficiale per la sanificazione delle mascherine non è stato suggerito dall'Istituto Superiore di Sanità.

Si ricorda che un uso scorretto delle mascherine, ma anche dei guanti può causare un rischio maggiore di contaminazione rispetto quanto non potrebbe essere senza questi dispositivi.

Per il lavaggio delle mascherine in cotone riutilizzabili verificare le corrette modalità riportate in etichetta dal produttore, ma in ogni caso si fa presente che L'Oms raccomanda di lavare le mascherine in lavatrice con acqua calda a 60°C e detersivo per bucato. Mai a mano perché è impossibile utilizzare le mani con l'acqua a T di 60°, e con temperature inferiori i patogeni respiratori potrebbero resistere (Fonte: Contamination and washing of cloth masks and risk of infection among hospital health workers in Vietnam: a post hoc analysis of a randomised controlled trial, Chandini Raina MacIntyre, Tham Chi Dung, Abrar Ahmad Chughtai, Holly Seale, Bayzidur Rahman, ricercatori dell'Università del Nuovo Galles del Sud di Sidney pubblicata su BJM Open (volume 10, Anno 2020). Per maggiore sicurezza viene posto in lavatrice anche un sanificante specifico.

- L'uso dei guanti:

possono costituire un valido supporto alla prevenzione della epidemia solo se:

- non sostituiscano la corretta igiene delle mani che deve avvenire attraverso un lavaggio accurato e per 60 secondi;
- siano ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati;
- come le mani, non vengano a contatto con bocca naso e occhi;
- siano eliminati al termine dell'uso;
- non siano riutilizzati.

I guanti i dovrebbero essere indossati e tolti evitando il più possibile di toccare la parte esterna con le mani, altrimenti è inutile. E dunque, per indossarli prendiamoli dal risvolto, con il pollice e l'indice, in modo da toccare sempre e solo la parte interna. Per toglierli, afferrare il primo guanto con l'altra mano, sfilarlo e accartocciarlo nella mano ancora coperta, stringendola a pugno. Per togliere anche il secondo guanto, inserire due dita nel risvolto e

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0

sfilarlo girandolo al contrario, in modo che il primo guanto rimanga "intrappolato" e che con le mani si possa toccare solo la parte interna, ora rovesciata verso l'esterno. A supporto viene esposto e spiegato l'**ALLEGATO 7**.

Relativamente all'uso dei guanti già il protocollo INAIL limitata l'uso dei guanti in nitrile in **tutte le attività in cui ciò sia possibile** (Fonte: INAIL Documento tecnico Maggio 2020). Si fa presente, inoltre, che nella pubblicazione già citata del WHO FAO vengono posti dubbi sull'uso dei guanti per i seguenti motivi:

- I guanti monouso **non dovrebbero** essere utilizzati nei laboratori come sostituti del lavaggio delle mani.
- Il virus COVID-19 **può contaminare** i guanti monouso nello stesso modo in cui entra nelle mani dei lavoratori.
- La **rimozione** di guanti monouso, se non effettuata correttamente, può portare alla contaminazione delle mani;
- Il lavaggio delle mani da una **maggiore barriera** protettiva alle infezioni rispetto all'indossare guanti monouso

Indossare guanti monouso può dare un **falso senso di sicurezza** e può far sì che il personale non si lavi le mani con la frequenza necessaria con un conseguente decadimento della sicurezza alimentare.

Nel patto di concertazione Stato – Regioni del 15.05.2019 non viene imposto l'uso dei guanti per il personale dipendente che svolge mansioni di cameriere e cassa, però alla luce di quanto sopra sono identificate le seguenti linee guida:

1. Tutto il personale deve lavarsi in maniera igienica le **mani all'arrivo nel locale e** quindi provvedere alla loro sanificazione con il gel idroalcolico;
2. Utilizzo dei guanti:
 - a. **Personale presente:** allo stato attuale, data la situazione epidemiologica **il personale non calza costantemente i guanti** ma provvede ad una sanificazione delle mani più volte durante la giornata. In ogni caso tale sanificazione deve essere effettuata dopo:
 - la sparcchiatura di un tavolo dopo l'uso da parte di un cliente;
 - la svuotatura contenitori di immondizia ove i soci buttano i fazzolettini usati nel locale,
 - l'eliminazione della carta utilizzata come adiuvante nelle attività di pulizia e sanificazione.
 Si fa presente che il personale deve effettuare tale attività, utilizzando i prodotti posti a disposizione, davanti agli soci.
 - b. Qualora il **personale indossi** i guanti, sussiste l'obbligo di sanificare o cambiare i guanti nelle seguenti situazioni:
 - dopo aver portato i condimenti al tavolo;
 - dopo aver sparcchiato un tavolo;
 - dopo un contatto occasionale con un cliente;
 - dopo aver effettuato le attività di cassa.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021 Pag.: 17

- b. Attività produttiva:** quando vengono prodotti panini, tramezzini ecc il personale calza i guanti solo per le specifiche attività di elaborazione dei prodotti alimentari;
- c. Personale che effettuare pulizie nei servizi igienici:** oltreché lavarsi le mani deve calzare oltre mascherina, guanti in gomma.
- d. Personale alla cassa:** non vi è personale addetto esclusivamente a tale mansione. L'operatore che effettua operazioni di cassa deve indossare la mascherina e provvedere alla sanificazione delle mani con gel idroalcolico dopo aver toccato contante/carte dei soci
- e. Il personale che effettua ricezione, scarico, stoccaggio di alimenti:** deve indossare i guanti (in nitrile e non il lattice), quando effettua le seguenti operazioni:
- lo scarico delle materie prime,
 - l'eliminazione del contenitore primario di cartone (ricordandosi di conservare l'etichetta primigenia),
 - se tocca DDT o altri documenti
 - se entra in contatto con il fornitore;
- Al termine delle operazioni si toglie i guanti e si rilava igienicamente le mani, le sanifica e calza guanti puliti.

D. GESTIONE DI VISITATORI MANUTENTORI, FORNITORI:

Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro, utilizzando comunque i previsti dispositivi di protezione individuale. Ad integrazione viene esposta all'entrata un cartello simile a quello riportato in **ALLEGATO 8**. Si ricorda che le ASL NON sono visitatori e persiste l'obbligo di farli entrare, nel rispetto delle regole aziendali.

E. COME FARE LA "SPESA" PER IL CIRCOLO:

(1) Prima di fare la spesa:

- Se hai sintomi compatibili con COVID-19, resta a casa
- Prepara una lista della spesa per ottimizzare i tempi all'interno dei negozi
- Ricorda di portare con te la mascherina

Si ricorda che il personale che lavora nei supermercati e nei negozi alimentari deve:

- rispettare tutte le norme igieniche (es. usare guanti e mascherine, che dovranno essere cambiati e smaltiti secondo le procedure).
- adottare tutti gli accorgimenti necessari per far sì che i soci possano rispettare la distanza di almeno 1 metro, contingentando ove necessario o imposto gli ingressi.

(2) Durante la spesa:

- Mentre sei in attesa, mantieni il distanziamento. Mantieni sempre la distanza di almeno 1 metro con le altre persone che fanno la spesa, i commessi e i

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 18

cassieri

- Prima di entrare negli esercizi commerciali per alimenti, indossa la mascherina
- Rispetta le norme indicate dai gestori degli esercizi commerciali inclusi, se presenti, i percorsi obbligati da loro definiti all'interno dei locali
- Utilizza gli spray o i gel sanificanti disponibili per disinfettare i manici dei carrelli/cestini
- Utilizza sempre gli spray o i gel sanificanti disponibili per disinfettarti le mani
- Mantieni il distanziamento dagli altri soci;
- Usa sempre i guanti 'usa e getta' per gli alimenti sfusi (frutta, verdura, panetteria, ecc.)
- Non toccare i prodotti in esposizione; limitati a prendere e depositare nel cestino/carrello gli articoli che intendi acquistare

Quando utilizzi i guanti ricorda:

- è comunque indispensabile sempre il lavaggio corretto delle mani dopo il loro uso; non devi mai toccare occhi, naso e bocca mentre indossi i guanti;
- devi toglierti i guanti sfilandoli alla rovescia;
- devi smaltirli negli appositi contenitori per la raccolta indifferenziata (come indicato nello specifico paragrafo)

(3) Al rientro presso il nostro circolo:

- Non riporre le borse della spesa su superfici che verranno a contatto con alimenti; lava periodicamente le borse della spesa riutilizzabili
- Prima e dopo aver riposto la spesa, lavati accuratamente le mani
- Disporre gli alimenti in frigo rispettando il principio di separazione fra i prodotti crudi e cotti
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti pulisci le superfici di lavoro, igienizzale (alcol al 75% o soluzione a base di cloro 0,1%) e risciacquale accuratamente
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, lavati accuratamente le mani
- Fai attenzione alla corretta cottura degli alimenti (fino al cuore del prodotto); non utilizzare per i prodotti cotti utensili o contenitori impiegati per alimenti crudi
- Prima del consumo, lava accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, e risciacquala sotto acqua corrente, sebbene questi prodotti siano considerati a basso rischio di trasmissione.

F. LA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:

1. Nei luoghi ove si manipolano gli alimenti, l'OSA:

- garantisce una distanza interpersonale di almeno un metro;
- distanzia adeguatamente le postazioni di lavoro degli operatori per ridurre al minimo gli eventuali contatti lungo la linea di produzione;
- dove possibile, riduce il numero di addetti contemporaneamente presenti;
- cerca di evitare i contatti interpersonali ravvicinati, anche negli spogliatoi o nei locali di ristoro;
- evita situazioni di affollamento di ogni genere;

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021

- mette a disposizione dispenser di soluzioni idroalcoliche nei punti di accesso/uscita/passaggio per il lavaggio/disinfezione mani;

2. Note di sopravvivenza del patogeno responsabile del COVID 19:

CONCETTO FONDAMENTALE: I CORONAVIRUS NON POSSONO MOLTIPLICARSI NEL CIBO; HANNO BISOGNO DI UN OSPITE ANIMALE O UMANO VIVO PER MOLTIPLICARSI.

Rispetto alle condizioni di temperatura, SARS- CoV-2, come altri coronavirus e virus in genere, risulta:

- In condizioni di congelamento a - 20°C, i COVI resistono molto bene e hanno dimostrato di essere in grado di sopravvivere fino a due anni.
- stabile alle temperature di refrigerazione (+4°C), con una riduzione totale del virus infettante – in condizioni ottimali per la sua sopravvivenza come quelle sperimentali di laboratorio – pari a circa 0,7 log in 14 giorni.
- A temperatura ambiente, di contro, SARS-CoV-2 mostra una minore stabilità e virus infettante può essere rilevato fino a 7 giorni a 22°C o fino a 1 giorno a 37°C.
- nei confronti delle temperature rilevanti per i processi di preparazione dei cibi (cottura e mantenimento dalla temperatura nelle attività di ristorazione), un comportamento analogo a quello di altri Coronavirus come SARS e MERS, non essendo possibile rilevare virus infettante dopo 30 minuti a 56°C e dopo 5 minuti a 70°C. Ricordo che la cottura a 70°C rende l'alimento sicuro MA NON STERILE per sopravvivenza di sporigeni (*Cl. botulinum*, *Cl. perfringens*, *B. cereus*) o batteri termoresistenti: *Listeria monocytogenes*, tra i batteri patogeni non sporigeni, è considerato quello più termoresistente: occorrono almeno 15" a 72°C per inattivarla. Ricordo che riesce a moltiplicarsi anche sotto i 4°C con T prossime a 0°C (fonte: Prof. Valerio Giaccone). Ove si producono panini e similari è importante applicare rigorosamente tutte quelle norme igieniche che in genere proteggono dalle MTA.

Nessun problema per gli **alimenti industriali (ad esempio una lattina di bevanda)** che hanno subito un trattamento termico di conservazione, perché è dimostrato che le procedure di pastorizzazione e sterilizzazione adottate dalle aziende sono in grado di eliminare il virus della SARS e quindi in assonanza anche il patogeno del COVID 19.

Frutta e verdura devono essere lavate sistematicamente con acqua ed opportunamente **sanificate** (con prodotti specifici) soprattutto se non verranno cotte.

Occorre evitare la **contaminazione dovuta agli utensili** (coltelli, tazzine, ecc.), che devono essere lavati in lavastoviglie tra l'uso e l'altro.

Occorre conservare correttamente gli alimenti:

- Rispettiamo sempre le altre norme dell'HACCP: rimuovere l'imballaggio esterno prima di riporre i prodotti frigo/magazzino: ad esempio l'imballaggio esterno di cartone quando c'è una confezione interna in plastica conservando ovviamente l'etichetta originale e tracciando tale attività
- **CONTAMINAZIONE CROCIATA:** qualsiasi materiale che potrebbe essere stato contaminato da una persona infetta, che si tratti di una maniglia della

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 20

porta o di una confezione, è possibile che si verifichi una contaminazione crociata dell'alimento.

- Si ricorda che:
 - sono banditi piatti multipli;
 - sono banditi self service, apericene;
 - Paste e similari, poste all'interno della vetrina, verranno serviti esclusivamente dal personale
 - happy hours con servizio ad personam ovvero no servizio in condivisione
- L'OMS ha pubblicato un poster che ricorda le norme di comportamento di base (**ALLEGATO 9**)

G. GESTIONE DEI RIFIUTI DI INTERESSE COVID 19:

A parte le regole base sulla gestione dei rifiuti che sono riportate nel piano di autocontrollo, qui preme porre l'attenzione sulla gestione del materiale a rischio COVID 19. Sono di particolare interesse:

- mascherine e guanti usati,
- carta usa e getta dei servizi igienici addetti e soci,
- cestini per i rifiuti a disposizione delle clientela e posti nelle aree di somministrazione e vendita;
- carta utilizzata per le pulizie intraoperativa;
- cascami o resti di piatti non totalmente consumati.

Attualmente le disposizioni normative in materia di contenimento dell'emergenza COVID-19 non esplicitano le modalità di gestione dei DPI (intesi come mascherine e guanti e altri rifiuti «a rischio») utilizzati in questo periodo **in luoghi di lavoro** diversi dalle strutture sanitarie o assimilate, **ove non si siano riscontrati casi di persone affette dalla malattia**. La circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22/02/2020 specifica che: **“dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto”** anche quando non sono stati utilizzati per finalità sanitarie ma esclusivamente di pulizia dei locali non sanitari potenzialmente contaminati. L'Istituto Superiore di Sanità, nella pubblicazione *“Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2”*, aggiornata al 14 marzo 2020, precisa che:

- dovranno essere utilizzati **almeno due sacchetti** uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica dei sacchetti.
- Si raccomanda di chiudere adeguatamente i sacchetti:
 - **utilizzando guanti monouso e mascherine,**
 - **senza comprimerli,**
 - **utilizzando legacci o nastro adesivo e**
 - **di smaltirli come da procedure già in vigore relative ai rifiuti indifferenziati.**
- Nell'area accumulo rifiuti viene esposto un cartello simile all' **ALLEGATO 10.**

H. GESTIONE DELLA SOMMINISTRAZIONE ALL'INTERNO DEI LOCALI:

- **SOSPESA FINO AL 1° GIUGNO.**
- **E' ATTUALMENTE NON CHIARO SE SIA POSSIBILE SOMMINISTRARE E CONSUMARE CAFFÈ E ALTRE BEVANDE/ALIMENTI IN PIEDI PRESSO IL**

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 21

BANCONE DEL BAR.

- **SI FA RISERVA DI COMUNICARE EVENTUALI NOVITÀ E LE RELATIVE REGOLE.**

I. GESTIONE DEL PLATETICO ESTERNO:

Circa la corretta gestione del plateatico esterno si ricordano le disposizione in particolare:

- Il responsabile deve adottare misure al fine di evitare **assembramenti** al di fuori del locale e delle sue pertinenze.
- I tavoli debbono essere posti a **2 metri** di distanza fra loro (ciò in considerazione della popolazione a rischio che frequenta il sodalizio);
- In ogni tavolo non potranno essere posti più di **quattro** utenti ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- I soci debbono calzare costantemente la **mascherina** abbassandola solo per il tempo necessario alla consumazione;
- Non potranno essere serviti Soci in **piedi**;
- Al termine di ogni consumazione **tavoli, sedie, suppellettili** varie debbono essere sanificate secondo la procedura di seguito riportata
- Le **superfici** di tavoli dovranno essere lavabili e sanificabili, eventuali tovaglie dovranno essere in carta usa e getta o in plastica lavabile e sanificabile analogamente alle superfici dovranno essere lavate e sanificate ogni qual volta i soci si alzano dal tavolo;
- È consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di **riviste**, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune. I soci possono utilizzarle per la consultare solo dopo essersi igienizzati le mani.
- Sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali ad esempio **carte da gioco**), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni.
 - I Soci hanno l'obbligo di utilizzo di mascherina e della igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco (massimo ogni ora);
 - Rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori dello stesso tavolo e 2 metri tra tavoli adiacenti.
 - Non è permessa la sosta di spettatori ai lati o dietro i giocatori, qualora vogliano effettuare tale attività dovranno essere seduti ad una distanza superiore al metro.
 - Nel caso di utilizzo da parte di Soci di carte per tempi prolungato (oltre i 90 minuti) il mazzo in uso deve essere cambiato e sanificato. E' ritenuto necessario l'utilizzo di mazzi non eccessivamente consumati in quanto non sanificabili.

J. PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE:

Generalità:

L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Durante le operazioni di

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 22

pulizia e sanificazione, il personale deve essere provvisto di adeguati dispositivi di protezione individuale. Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione degli ambienti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione. Le attività di pulizia giornaliera e sanificazione periodica vengono registrate attraverso apposite schede.

Nota: la pulizia giornaliera è effettuata secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori. La sanificazione viene fatta giornalmente a seguito della pulizia ordinaria, poiché è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace il processo di sanificazione. Deve essere garantita un'adeguata aerazione dei locali nel corso della giornata, con ricambio d'aria in tutti gli ambienti. Gli impianti di ventilazione meccanica controllata e di condizionamento devono essere tenuti accesi e in buono stato di funzionamento, con eliminazione totale del ricircolo dell'aria. Prima, durante e dopo le operazioni di pulizia e sanificazione è opportuno aerare gli ambienti.

(a) Lo **scopo** di questa integrazione è **TUTELARE LA SALUTE PUBBLICA:**

- DALLE MTA
- DAL COVID 19

Logicamente si hanno dei punti a diversa intensità di rischio in particolare:

- per le MTA avremo l'area produzione panini,
- per il COVID 19 l'area somministrazione, i servizi igienici e l'area lavaggio oltrechè l'area arrivo fornitori.

L'attività deve essere monitorata compilando **l'Annesso A** ad ogni attività effettuata.

I. **Il Bar deve essere sanificato: all'apertura, alle 14 circa, alla sera prima della chiusura.** La scheda deve essere compilata per ogni locale: quindi avremo la scheda per il Bar, per l'eventuale area manipolazione alimenti, per il magazzino, per i servizi igienici ecc (**Annesso A**).

II. Il responsabile del Circolo provvede alla raccolta e conservazione dei fogli compilati per 24 mesi.

(b) **L'OSA:**

- si adopera che le procedure di igiene e pulizia **siano aggiornate** e rigorosamente rispettate da tutti gli addetti presenti;
- garantisce la **disinfezione frequente delle superfici** maggiormente toccate, quali ad esempio piani di appoggio, maniglie di porte, servizi igienici degli addetti, banchi o armadi frigoriferi, tavolini, sedie, e tastiere dei terminali POS. Come da programma di seguito riportato.
- impone **nel corso delle pulizie e sanificazioni** dei servizi igienici l'utilizzo oltrechè delle mascherine "chirurgiche" e dei guanti monouso anche di guanti spessi in gomma;
- durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicura la ventilazione degli ambienti.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 23

(c) La pulizia regole generali

- Per evitare la possibile generazione di **aerosol** durante le attività di pulizia, è opportuno che vengano utilizzati panni inumiditi, anziché spolverare o spazzare.
- Come svolgere il compito:
 - Utilizzo di detergenti neutri;
 - Utilizzo dei sanificanti specifici;
 - Utilizzo di attrezzature di supporto: spugne ecc
 - Durante l'attività di disinfezione, gli operatori devono: indossare i **dispositivi** di protezione individuale richiesti dalla procedura;
 - tenere i capelli **raccolti** in coda o simile;
 - quando necessario, utilizzare gli **appositi cartelli** di pericolo (ad esempio, "attenzione pavimento bagnato");
 - **non lasciare mai incustoditi il carrello con i detergenti e sanificanti**
- Tutte le operazioni di sanificazione devono prevedere la **pulizia preventiva** con acqua e detergenti al fine di rendere le superfici libere da materiale organico
- Prima debbono essere effettuate le pulizia e la disinfezione nelle **zone a minor rischio** (servizi igienici degli addetti, spogliatoio, area produzione panini e similari. Un discorso a se merita il magazzino);
- Successivamente in quelle a **maggior rischio** (corridoi, sala consumo o vendita e bancone bar ed aree limitrofe, servizi igienici soci);
- Le pulizie **vanno fatte** dall'alto verso il basso.
- I pavimenti debbono essere gli ultimi.
- Al termine dell'attività di disinfezione, gli operatori devono:
 - verificare l'accuratezza del servizio svolto;
 - avviare allo smaltimento il materiale monouso;
 - pulire e riordinare le attrezzature e riportarle nell'apposito locale;
 - segnalare al responsabile qualunque anomalia;
 - aerare il locale;
 - compilare la scheda di monitoraggio già indicata.

(d) Adjuvanti della pulizia: panni spugne e simili: L'OSA ha imposto come adjuvante **esclusivo**, per le pulizie, carta usa e getta.

(e) Scelta del prodotto da utilizzare:

(1) **GENERALITÀ SU QUALI PRODOTTI USARE:**

Sono molto attivi sul Coronavirus:

- alcool etanolo 62 – 71% v/v :
 - ipoclorito di sodio 0,1% - 0,5% :
 - perossido di idrogeno allo 0,5%;
- con tempi di contatto di **un minuto**.

Risultano meno attivi:

- Sali quaternari d'ammonio (benzalconio cloruro 0,05 – 0,2%);
- Clorexidina 0,02%.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 24

Significativamente, SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato **dopo 5 minuti** di esposizione a comuni disinfettanti quali soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70% v/v

- Per la disinfezione delle superfici dure, in accordo alle Linee guide ECDC e OMS, l'uso di **ipoclorito di sodio allo 0,1% dopo la pulizia con acqua e detergente neutro** (pH neutro).
- Per le superfici da sottoporre a trattamento disinfettante le quali potrebbero essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, in alternativa, può essere utilizzato **etanolo (alcol etilico) al 70% v/v, sempre dopo pulizia con acqua e detergente a pH neutro.**

Sia durante che dopo le operazioni di pulizia delle superfici è necessario arieggiare gli ambienti.

Per i **servizi igienici** (gabinetto, doccia, lavandini) la percentuale di **cloro attivo** che si può utilizzare e' più alta: sale allo **0,5%**.

(2) TIPOLOGIA DEI PRODOTTI:

(I) Clorogeni:

- Solitamente utilizzato nella forma di ipoclorito sia liquido (ipoclorito di sodio) sia solido (ipoclorito di calcio). L'ipoclorito di sodio è normalmente utilizzato in soluzione tra il 5% ed il 6% che prendono il nome di candeggina.
- I **vantaggi** nell'uso di tali soluzioni sono l'ampio spettro di attività antimicrobica ed il costo molto contenuto.
- Tra gli **svantaggi** si ricorda che la candeggina può lasciare dei residui tossici per l'ambiente se utilizzata in grande quantità ed in maniera impropria (sviluppo di gas tossici in presenza di alcali o acidi) nonché perdere la propria attività antimicrobica in presenza di acqua dura e di sostanza organica. Inoltre risulta corrosiva per i metalli ed è poco stabile nel tempo. La candeggina irrita le mucose, la pelle e le vie respiratorie e reagisce facilmente con altri prodotti chimici. Pertanto, la candeggina deve essere usata in ambienti ventilati, con ricambio di aria.
- Deve essere conservata in contenitori opachi ed utilizzata nel più breve tempo possibile.

(II) Alcoli

- Solitamente si utilizza sotto forma di **alcol etilico o di alcool isopropilico**. Entrambi possiedono attività battericida nei confronti delle forme vegetative. Inoltre sono tuberculocidi, fungicidi e virucidi. Non hanno alcuna azione sulle spore batteriche. Non ha effetto **residuale**.
- La loro attività si esplica **rapidamente** quando diluiti in acqua alle concentrazioni comprese tra il **60 ed il 90%** non oltrepassare tale diluizione perché il potere battericida crolla drasticamente.
- La presenza di materiale organico riduce l'attività degli alcoli.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 25

- Poiché infiammabile, è opportuno limitarne l'uso e utilizzarlo solo in spazi ben ventilati ed in assenza di impianti elettrici o a motore in funzione.
- Come disinfettanti occorre considerare che gli alcoli, utilizzati per tempi prolungati su materiali in gomma o plastica, provocano uno scolorimento e un **indurimento** della superficie che, oltre a deteriorare il dispositivo trattato, compromette la riuscita delle successive disinfezioni per formazione di **microcrepe** nelle quali possono annidarsi microrganismi.

(III) Perossido di idrogeno

- Possiede un'elevata attività germicida ed è considerato battericida, virucida, sporicida e fungicida a seconda delle concentrazioni d'utilizzo. La soluzione al 3% è quella più comunemente utilizzata ed è stabile nel tempo se conservata in contenitori opachi.
- È considerato poco tossico per l'ambiente in quanto velocemente degradato in ossigeno ed acqua.
- Il perossido d'idrogeno non causa praticamente corrosioni (la sua corrosività nei confronti di acciaio inox ed alluminio è trascurabile) e non lascia residui.

(IV) Ozono:

- L'ozono è una molecola costituita da tre atomi di ossigeno che la rendono per questo un prodotto efficace nella disinfezione grazie alle spiccate capacità ossidanti.
- Il Ministero della Sanità con protocollo del 31 luglio 1996 n°24482, ha riconosciuto **l'utilizzo dell'ozono nel trattamento dell'aria e dell'acqua**, come presidio naturale per la sterilizzazione di ambienti contaminati da batteri, virus, spore, muffe ed acari.
- Può essere utilizzato sotto forma di gas per la disinfezione di ambienti, sia sotto forma di acqua ozonizzata per la disinfezione di superfici e materiali.
- **Non lascia residui ed ha bassa emivita.**
- Anche se non vi sono dati a supporto, considerando la forte azione ossidante, l'ozono può essere considerato attivo nei confronti di SARS-CoV-2.

(3) **CENNI DI DILUIZIONE**

Metodiche semplici ma efficaci per sanificare le superfici sono indicate da Matteo Guidotti, ricercatore del CNR-SCITEC:

- 1) alcol denaturato e acqua.** Miscelare 0,4 litri di alcol denaturato al 90% (quello rosa) e 0,1 litri di acqua del rubinetto. Può durare una settimana,
- 2) acqua ossigenata e acqua.** Miscelare 0,1 litri (100ml) di acqua ossigenata a 10 volumi con 0,4 litri di acqua di rubinetto. Va utilizzata entro le 24 ore successive alla preparazione,

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021 Pag.: 26

3) acqua e candeggina. Versare 10 ml (un cucchiaino da minestra circa) di candeggina da bucato al 5% in mezzo litro di acqua del rubinetto. Se si utilizza un **prodotto con cloro al 5%** (es: comune candeggina o varechina) per ottenere la giusta percentuale dello 0,5% di cloro attivo bisogna diluirlo così: 1 litro di prodotto in 9 litri di acqua oppure 1/2 litro di prodotto in 4,5 litri di acqua, oppure 100 ml di prodotto in 900 millilitri di acqua. Da usare entro le 24 ore.

Per la disinfezione di superfici ed oggetti a maggior rischio, la soluzione disinfettante si ottiene con un prodotto che riporti in etichetta una concentrazione di cloro del **4-5% (come risulta frequentemente nei prodotti per la pulizia) e diluendo poi una parte di disinfettante in 3 parti d'acqua** (ad esempio 1 bicchiere di candeggina in 3 bicchieri d'acqua).

- Si ottiene così una diluizione di 1 a 4 come indicato nella delibera Regionale dell'Emilia Romagna;
- La soluzione deve essere usata in giornata;
- E' irritante per la pelle ed ossida i metalli

(f) Precauzioni sull'uso di detergenti e sanificanti:

In questo momento di emergenza sanitaria da nuovo coronavirus l'igiene personale e degli ambienti è molto importante. L'Istituto Superiore di Sanità ha realizzato un poster in cui fornisce semplici e utili consigli su come utilizzare in sicurezza detergenti, disinfettanti, igienizzanti. La prima raccomandazione dell'Iss è quella di seguire sempre con grande attenzione le istruzioni riportate sulle etichette dei prodotti che si utilizzano per la pulizia. Mescolare più prodotti insieme pensando di ottenerne uno più potente contro il coronavirus, avverte l'Iss, può esporre a gravi rischi di intossicazione e quindi non va mai fatto. Altre raccomandazioni sono quella di arieggiare frequentemente i locali, perché i prodotti utilizzati per la disinfezione contengono spesso sostanze volatili che possono provocare irritazione e tossicità. Importante poi non lasciare prodotti detergenti o disinfettanti incustoditi, per evitare che i bambini possano venirne in contatto. Il poster che verrà esposto nell'area stoccaggio detergenti e sanificanti è riportato in **ALLEGATO 11**

(g) il piano di sanificazione (ovvero la periodicità degli interventi)

(1) Articolazione della procedura:

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0

Dato che il virus del Covid-19:

- resiste** su superfici inerti lisce come la plastica e l'acciaio inossidabile,
- è **sensibile** ai disinfettanti visti;

Subentra l'obbligo di organizzare la pulizia di locali, attrezzature e tutti gli annessi mobili o fissi presenti in un pubblico esercizio. Nelle realtà produttive in genere le attività di pulizia e igiene ambientale devono essere effettuate con una frequenza minima di due volte al giorno (Allegato 5 DPCM 10.04.2020).

A lato lo schema decisionale per giungere ad una corretta identificazione delle attività da svolgere.

Interventi straordinari: verranno valutati dal Responsabile con l'intervento di ditta specializzata.

Articolazione delle attività nella quotidianità operativa:

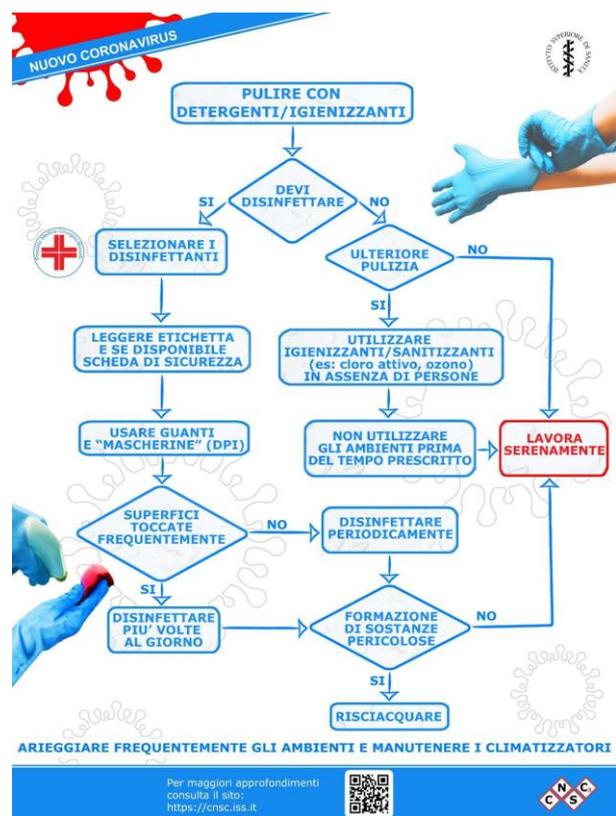
- ogni giorno orientativamente verso le 9/10.00, prima dell'inizio delle operazioni lavorative, viene effettuato un intervento radicale.
- durante il giorno lavorativo si attua la sanificazione intraoperativa;
- alla sera al termine dei lavori si effettuano le pulizie secondo calendario HACCP.

Regole base della sanificazione serale:

- Scopo: tutela dalle MTA;
- Area a maggior rischio: area produzione panini e similari, celle frigorifere superficie esterne. Gli interventi settimanali invece

prevedono la sanificazione dell'interno delle celle per la prevenzione della *Listeria mono-cytogenes*;

- Deve essere effettuata al termine delle attività di lavoro, a locale chiuso e senza soci, previa aereazione del locale stesso;
- Deve essere effettuata in tutto il locale seguendo le prassi di comportamento riportate nel piano HACCP nella procedura pulizia e sanificazione cui si rimanda per i dettagli operativi;



ARIEGGIARE FREQUENTEMENTE GLI AMBIENTI E MANUTENERE I CLIMATIZZATORI

Per maggiori approfondimenti consulta il sito: <https://cnsc.iss.it>

A cura di R. Draisci, L. Baldassarri, S. Deodati, M. Ferrari, S. Guèrzo
 Unità Informazione e Comunicazione del Centro Nazionale Sostanze Chimiche, Prodotti Cosmetici e Protezione del Consumatore
 © - Istituto Superiore di Sanità Viale Regina Elena 299 - 00161 - Roma

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0

- E' fondamentale il rispetto delle frequenze di intervento, delle diluizioni e dei tempi di contatto;

Argomentazioni relative a questo triplice intervento di sanificazione:

Il solo intervento mattutino e quello serale non sono in grado di contrastare gli inquinamenti ambientali da Coronavirus per cui durante il giorno più volte si interviene per pulire e sanificare, locali, attrezzature, materiali presenti in tutti i locali.

Ovvero si fa ricorso alla cosiddetta **sanificazione intraoperativa o intermedia** con i protocolli di seguito identificati.

La disinfezione intermedia è quella operazione attraverso la quale si abbatta la carica microbica con interventi cadenzati durante le attività lavorative utilizzando come disinfettante i prodotti su indicati.

Il prodotto viene spruzzato sulle superfici disteso con carta usa e getta. Per quei punti in cui è impossibile o troppo oneroso per tempo il prodotto viene disseminato con lo spruzzino.

Lo scopo di tale intervento è quello di evitare che i microorganismi (in particolare quelli patogeni) possano proliferare in modo indiscriminato tra gli interventi di sanificazione primaria.

E' evidente che durante le lavorazioni non c'è la possibilità di sanificare completamente l'ambiente di lavoro e quindi si opera solo sulle superfici a contatto con gli alimenti/soci per ridurre in modo significativo la carica microbica presente su di esse, pavimenti compresi.

I prodotti usati debbono avere:

- un'attività residuale minima se non addirittura irrilevante;
- un non obbligo del risciacquo finale. Si fa presente che la fase di risciacquo, in questo tipo di intervento, è totalmente da evitare perché:
- complicherebbe il processo;
- allungherebbe i tempi di intervento
- oltreché rendere possibile un ri-inquinamento delle superfici trattate (il prodotto abbiamo detto non ha attività residuale).

Le modalità operative attraverso le quali si esegue la disinfezione intermedia si basano fundamentalmente sulle seguenti operazioni:

- rimozione con carta dei residui grossolani
- nebulizzazione delle soluzioni alcoliche già pronte all'uso
- rispetto di un minimo tempo di contatto (1-5 minuti)
- asportazione delle contaminazioni organiche e microbiche mediante carta
- se necessario le operazioni (nebulizzazione e asportazione) vengono ripetute per ottenere i risultati desiderati.

(2) descrizione degli interventi effettuati:

Nei riguardi delle gestione COVID 19 gli interventi vengono modulati in funzione al maggior/minor rischio di contaminazione. Sono considerate a maggior rischio quelle aree ovi si ha il contatto con il cliente sia diretto che indiretto.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0

REGOLA BASE, valida per tutte le stazioni di intervento: le pulizie intraoperative vanno fatte indossando, di **base**: mascherine e guanti. Per alcuni locali sono previsti DPI aggiuntivi come spiegato nel prosieguo della trattazione.

(3) piano di sanificazione che riporta gli interventi effettuati:

il documento viene articolato in.

- aree a maggior rischio disseminazione virus;
- aree a minor rischio;
- interventi effettuati sulle attrezzature presenti;
- interventi su plateatici esterni.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021 Pag.: 30

PIANO DI SANIFICAZIONE

LE ATTIVITÀ DI PULIZIA E IGIENE AMBIENTALE DEVONO ESSERE EFFETTUATE CON UNA FREQUENZA MINIMA DI DUE VOLTE AL GIORNO (ALLEGATO 5 DPCM 10.04.2020).

(a) AREE A MAGGIOR RISCHIO DISSEMINAZIONE VIRUS:

- **BANCONE BAR:**
 - ❖ comprende: piani d'appoggio, vetrinette (superfici esterne), alzatine e attrezzature varie presenti che vengono a contatto con la clientela;
 - ❖ prodotto da utilizzare: soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto
 - ❖ frequenza di intervento: alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura.
 - ❖ per il pavimento posto nel retro del bancone: soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 5 minuti, frequenza di intervento al mattino e alla sera prima della chiusura alla fine;

- **AREA CONSUMO (attualmente non utilizzabile):**
 - ❖ comprende: maniglie, porte, sedie, tavoli, banconi, corrimano, interruttori, dispenser attrezzature varie presenti che vengono a contatto con la clientela;
 - ❖ prodotto da utilizzare: omissis.
 - ❖ frequenza di intervento: omissis
 - ❖ per il pavimento: omissis

- **SERVIZIO IGIENICO SOCI:**
 - ❖ comprende: maniglie, porte, sanitari, interruttori, dispenser attrezzature varie presenti ecc
 - ❖ prodotto da utilizzare: soluzione di ipoclorito al 0,5% contatto di 5 minuti
 - ❖ frequenza di intervento: alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura;
 - ❖ per il pavimento: soluzione di ipoclorito al 0,5% con tempo di contatto di 5 minuti. Frequenza di intervento: alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura.
 - ❖ Il personale ivi impiegato deve calzare oltrecchè i DPI classici (mascherina e guanti) anche: **i guanti in gomma spessi ed i grembiuli monouso.**

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 31

➤ **SERVIZIO IGIENICO ADDETTI:**

- ❖ comprende: maniglie, porte, sanitari, interruttori, dispenser attrezzature varie presenti ecc
- ❖ prodotto da utilizzare: soluzione di ipoclorito al 0,5% contatto di 5 minuti
- ❖ frequenza di intervento: alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura.
- ❖ per il pavimento: soluzione di ipoclorito al 0,5% con tempo di contatto di 5 minuti. La frequenza di intervento al mattino all'apertura e alla sera alla chiusura. Il personale ivi impiegato deve calzare oltretutto i DPI classici (mascherina e guanti) anche: i **guanti in gomma spessi ed i grembiuli monouso.**

➤ **SPOGLIATOIO:**

- ❖ comprende: maniglie, porte, fronte degli armadietti, interruttori, sedie se presenti, scarpieri, zone d'appoggio, panche ecc. Si ricorda che non possono essere usati gli appendiabito comuni.
- ❖ prodotto da utilizzare: soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto.
- ❖ frequenza di intervento: alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura.
- ❖ per il pavimento: soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto, frequenza di intervento alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura.

(b) AREE A MINOR RISCHIO DISSEMINAZIONE VIRUS:

➤ **LABORATORIO** (area destinata alla produzione di panini ecc) (se presente):

- ❖ comprende: maniglie, porte, piani di lavoro, ante pensili, porte e maniglie frigo/freezer, affettatrici ed altre attrezzature mobili ecc.
- ❖ prodotto da utilizzare: quelli indicati nel piano HACCP;
- ❖ frequenza di intervento alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura.
- ❖ per il pavimento: soluzione di ipoclorito al 0,5%, frequenza di intervento al mattino all'apertura e alla sera al termine del servizio.

➤ **MAGAZZINO:**

La procedura di routine prevede:

- ❖ comprende: maniglie, porte, piani di appoggio, ante pensili, ante e maniglie frigo/freezer, scaffalature ecc.
- ❖ prodotto da utilizzare: soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto,

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 32

- ❖ frequenza di intervento: alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura
- ❖ per il pavimento: soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto. Alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura alla sera.
- ❖ Esula dalla condizione di routine l'arrivo del fornitore. Al fine di avere una corretta politica l'OSA provvede:
 - Che i fornitori abbiano orari di arrivo e consegna ben precisi e diversi da quelli in cui si ha il massimo afflusso della clientela;
 - A creare una **linea/area** oltre la quale i fornitori non possono andare. E' stato definito come limite massimo d'ingresso lo spazio posto oltre la bussola d'entrata;
 - A munirli di dispositivi medici a protezione di mani, naso e bocca. Si ricorda che le parti tattili di un automezzo: volante, cambio, schermi, leveraggi e tasti possono essere fonte di disseminazione del virus con l'aggravante che i mezzi non sono sempre guidati dallo stesso autista e quindi non si ha la certezza degli interventi di sanificazione effettuati.
 - A far rispettare sempre la misura di sicurezza della distanza di sicurezza tra le persone
 - Le attività di pulizia e sanificazione debbono essere ripetute in caso di arrivo del fornitore e scarico merci. Per evitare ciò far giungere tutti i fornitori entro una certa fascia oraria e poi effettuare la sanificazione.

➤ **CORRIDOI DI SERVIZIO/SCALE/LOCALI DI TRANSITO/OFFICE:**

- ❖ comprende: maniglie, porte ed altre attrezzature mobili
- ❖ prodotto da utilizzare: soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto,
- ❖ frequenza di intervento: alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura
- ❖ per il pavimento: soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto, prima dell'apertura meridiana e serale

(c) INTERVENTI EFFETTUATI SU ATTREZZATURE:

**SANIFICAZIONE DEI
CONTENITORI DEI
DISPENSER DI
SANIFICANTI**

- Sanificazione dei dispenser posti all'entrata, in prossimità dei servizi igienici, al banco bar, alla cassa, vanno sanificati con soluzione idroalcolica al 70% all'inizio e al termine del servizio sia meridiano che serale;
- Sanificazione dei dispenser **se posti** sui tavoli dei soci ogni qual volta il tavolo viene sparecchiato essi vengono sottoposti a sanificazione con soluzione idroalcolica al 70%

MOCA

Tutti i MOCA (piatti, bicchieri, posate, bottiglie, coltelli da lavoro, carta da incarto, pellicole di plastica, bicchieri e piatti di plastica, etichette a contatto con gli alimenti, scatole della pizza, imballaggi, ecc.) devono essere conformi alle norme produttive comunitarie (Regolamento CE 1935/2004). Le norme sulla idoneità dei MOCA riguardano in primo

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021 Pag.: 33

luogo produttori, importatori e distributori di tali materiali **ma anche gli utilizzatori** (vale a dire gli operatori alimentari) sono tenuti al rispetto delle disposizioni. In particolare

- acquisire la dichiarazione di conformità dei MOCA richiedendola ai fornitori e verificare la correttezza delle etichette
- garantire un idoneo sistema di stoccaggio e conservazione di tali materiali sotto il profilo dell'igiene alimentare

Lavaggio/sanificazione frequente o meglio cambio di utensili e oggetti a contatto con gli alimenti (es. cucchiaini, pinze e supporti per esposizione). Il lavaggio viene effettuato esclusivamente in lavastoviglie. La lavastoviglie garantisce: per il lavaggio a temperature superiori i 60 C°, per i risciacquo temperature superiori ai 70 C°, nel ciclo viene aggiunto del sanificante.

BIDONI PER IMMONDIZIA

i bidoni dei rifiuti vanno lavati e disinfettati con soluzione a base di cloro 0,5% con tempo di contatto di 5 minuti, ogni qual volta vengono svuotati e comunque ciò viene effettuato almeno una volta al giorno.

BIDONE PER RIFIUTI COVID 19

i bidoni dei rifiuti vanno lavati e disinfettati con soluzione a base di cloro 0,5% con tempo di contatto di 5 minuti almeno due volte al giorno: alle ore 14 e alla sera alla chiusura

SPARECCHIATURA TAVOLI USATI DAI SOCI

- Tazzine, bicchieri e altro materiale derivante dal tavolo sparecchiato va lavato in lavastoviglie avente una temperatura di oltre 70°C, con aggiunta di uno specifico sanificante
- Tavoli e sedie utilizzati dai soci: vanno immediatamente sparecchiati e sanificati con soluzione idroalcolica al 70%. Al termine di tale attività di ogni tavolo, il personale deve cambiarsi immediatamente, previo accurato lavaggio delle mani, i guanti. Le tovaglie se presenti vanno alienate come rifiuto COVID.

TOVAGLIE

Non vengono usate né tovaglie né tovaglioli in stoffa. I tovaglioli sono solo in carta e qualora fosse necessario utilizzare tovaglie saranno in carta usa e getta. Il materiale al rientro dal tavolo del socio verrà gestito come rifiuto COVID

POSATERIA, PIATTI, BICCHIERI

Lo stovigliame e materiale simile se non è in plastica monouso, va lavato esclusivamente in lavastoviglie con temperature superiori a 70°C con aggiunta di sanificante specifico

L'OSA, in base alle disposizioni normative, opta per l'adozione, a seconda dei locali:

MENU'

- di lavagne;
- di menù in carta usa e getta;
- di menu digitali su dispositivi dei soci;
- o, in alternativa, menù plastificati che vengono **igienizzati** dopo ogni uso con soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021 Pag.: 34

D) ATTIVITÀ DI PULIZIA NEI PLATEATICI ESTERNI:

Le procedure generali adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:

- Si regola un'adeguata gestione degli ingressi e delle uscite.
- Si applicano le stesse norme di corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei soci;
- Carte da gioco: debbono essere sanificate al termine con soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di un minuto. Tale attività deve essere effettuata al termine dell'uso delle stesse in un tavolo e ogni qual volta si prevede il cambio mazzo
- Sono prese in considerazione misure di prevenzione del contagio **mediante la pulizia e disinfezione di oggetti e superfici soggette a contatto diretto** con i soci come corrimani, ringhiere, ecc. da realizzarsi, come per le altre superfici interne.
- In merito alla pulizia e alla **disinfezione dei plateatici**, mentre si conferma l'opportunità di procedere al lavaggio degli stessi con acqua o alla pulizia ordinaria con acqua e detersivi convenzionali - assicurando di evitare la produzione di polveri e aerosol - l'uso di disinfettanti come ad es. quelli a base di ipoclorito di sodio risulta, invece, una misura per la quale non è accertata l'utilità in quanto **non esiste alcuna evidenza che le superfici calpestabili siano implicate nella trasmissione** del virus SARS-CoV-2. In Cina, l'uso estensivo di prodotti chimici per le strade è stato effettuato prima di osservare il decremento dei casi di contagio. A tale proposito lo stesso *China's Center for Disease Control and Prevention* (CCDC) ha avvertito che "le superfici esterne, come strade, piazze, prati, non devono essere ripetutamente cosparse con disinfettanti perché questa pratica potrebbe comportare un «**rischio di inquinamento ambientale**». Si sottolinea, pertanto, che l'uso dell'ipoclorito di sodio possa associarsi ad un aumento di sostanze pericolose nell'ambiente con conseguente esposizione della popolazione, a sottoprodotti pericolosi quali **clorammine e triometani**. Non è possibile inoltre escludere la formazione di sottoprodotti pericolosi non volatili che possano contaminare gli approvvigionamenti di acqua potabile.
- Frequenza di intervento:** lavaggio con detersivi quotidiana, sanificazione con ipoclorito di sodio al 0,5% una volta alla settimana, alla sera al termine dell'attività di somministrazione.
- Si ricorda l'obbligo di compilazione della scheda di monitoraggio delle attività di pulizia e sanificazione (citato Annesso A/1)**

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	Edizione: 1^ Rev.: 0

Raccolta della cartellonistica da esporre (allegati)

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Data: aprile 2021 Pag.: 36

SINTESI CARTELLONISTICA

N. CARTELLO	DENOMINAZIONE CARTELLO	DOVE VA ESPOSTO	NOTE
1	Posti interni e regole entrata	Sulla porta di entrata del circolo	
2	Misure igienico - sanitarie	- Sulla porta di entrata del circolo - bacheca del circolo	
3	Norme utilizzo gel sanificante	- Entrata accanto al sanificante; - Bancone bar; - Servizio igienico Soci ed addetti	
4	Modalità lavaggio mani	- Bancone bar; - Servizio igienico Soci ed addetti	
5	Uso mascherina	- bacheca circolo, - Spogliatoio addetti;	
6	Come togliere la mascherina	- bacheca - Spogliatoio addetti - Bar	
7	Come togliere i guanti	- Spogliatoio addetti - Bar	
8	Norme per fornitori	Dove arrivano fornitori	
9	Manipolazione corretta alimenti	- Bar	
10	Rifiuti COVID	- Bar; - Aree esterne - Locali somministrazione alimenti	
11	Gestione sanificanti	- Magazzino o armadio Sanificanti; - Bar	

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1^ Rev.: 0

Allegato 1

GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID 19 INFORMAZIONI ALL'UTENZA

1. IL NUMERO MASSIMO DI POSTI A SEDERE NEL PLATEATICO ESERNO È DI

n. ()

2. DIVIETO DI ACCESSO A CHIUNQUE:

- abbia temperatura corporea pari o superiore a 37,5°C;
- presenti sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni COVID-19;
- sia stato a contatto con persone positive al COVID 19 negli ultimi 14 giorni

3. NORME DI COMPORTAMENTO DA TENERE NEL CIRCOLO

- Al tavolo per il consumo sono obbligatorie le mascherine che debbono essere abbassate solo per il periodo necessario alla consumazione;
- I **soci** dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive alla consumazione al tavolo (esempio permanenza al tavolo, pagamento in cassa, spostamenti, utilizzo dei servizi igienici);
- L'accesso ai **servizi igienici**, dovrà: avvenire evitando assembramenti e con lavaggio obbligatorio delle mani e loro sanificazione dopo aver fruito del servizio;
- Negli spazi esterni è vietato l'assembramento di soci

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19 Data: aprile 2021
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1[^] Rev.: 0

Allegato 2

MISURE IGIENICO SANITARIE

(Allegato IV al DPCM 26.04.2020 adattato alla realtà del NOI)

1. **Lavarsi spesso le mani. Poni nel Circolo dei dispenser con soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani**
2. **Evita di avvicinarti a persone che evidenziano sintomi di affezioni respiratorie acute**
3. **Non abbracciare e non stringere le mani di amici, conoscenti, o altre persone a te care**
4. **Mantieni sempre il distanziamento sociale (almeno un metro meglio se un metro e mezzo o due)**
5. **Evita l'uso promiscuo di bottiglie, bicchieri, posate specialmente durante attività (sportive, scout ecc.)**
6. **Se devi starnutire o tossire fallo in un fazzoletto di carta o in caso estremo nella piega del gomito**
7. **Non toccarti con le mani bocca e naso**
8. **Non prendere "a casaccio" farmaci antivirali o antibiotici, usali solo se prescritti dal medico**
9. **Disinfetta le superfici con soluzione idroalcolica al 70% o con soluzione di ipoclorito di sodio**

ALLEGATO 3



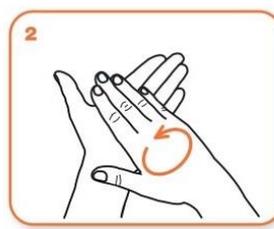
Come frizionare le mani con la soluzione alcolica?



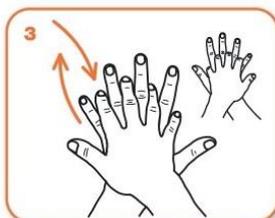
Durata dell'intera procedura: **20-30 secondi**



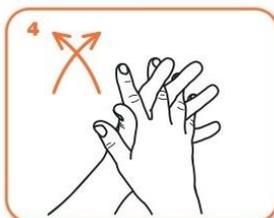
Versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani.



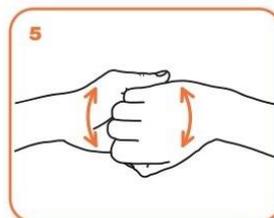
frizionare le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



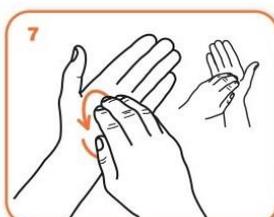
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



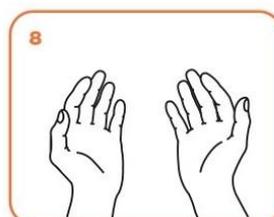
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

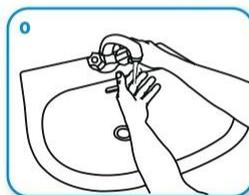
Allegato 4



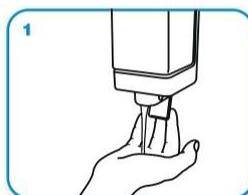
Come lavarsi le mani con acqua e sapone?



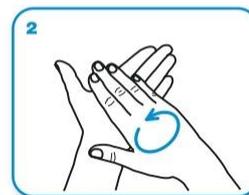
Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



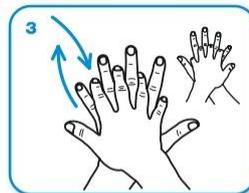
Bagna le mani con l'acqua



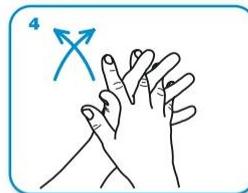
applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



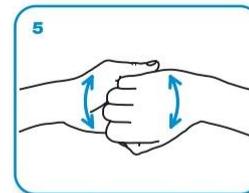
friziona le mani palmo contro palmo



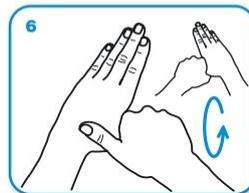
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



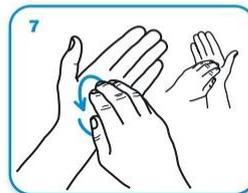
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



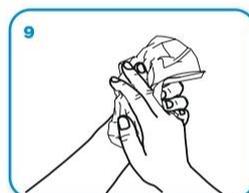
frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



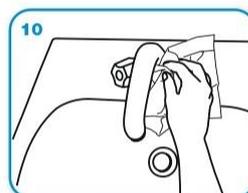
frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



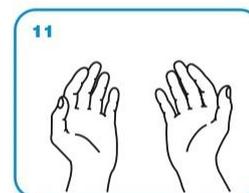
Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

COVID-19 E MASCHERINE: CONSIGLI UTILI



La mascherina da sola non ti protegge

Può essere utile solo se usata correttamente



Quando usi la mascherina tocca il meno possibile

Ogni volta che la tocchi e sistemi, rischi di infettarti



Lava o disinfetta le mani

Prima e dopo aver indossato e tolto la mascherina



**Rimuovi la mascherina usando gli elastici laterali
e non afferrando la parte anteriore**

La mascherina è monouso, sostituiscila spesso,
anziché lavarla o disinfettarla



**Indossare la mascherina può dare
un falso senso di sicurezza**

Attenzione al distanziamento fisico anche con
la mascherina, comportati come se non la indossassi



La mascherina ti aiuta a proteggere gli altri

Se hai sintomi anche leggeri, resta a casa



**Le mascherine mediche devono essere
riservate a chi lavora negli ospedali**

Se ne hai fatto una scorta, valuta di donarle
ai medici e agli infermieri



**Le FFP2 e le FFP3 sono le mascherine che
filtrano di più il virus e danno maggiore protezione**

Devi intubare un paziente in pericolo di vita?
No? Allora non ti servono

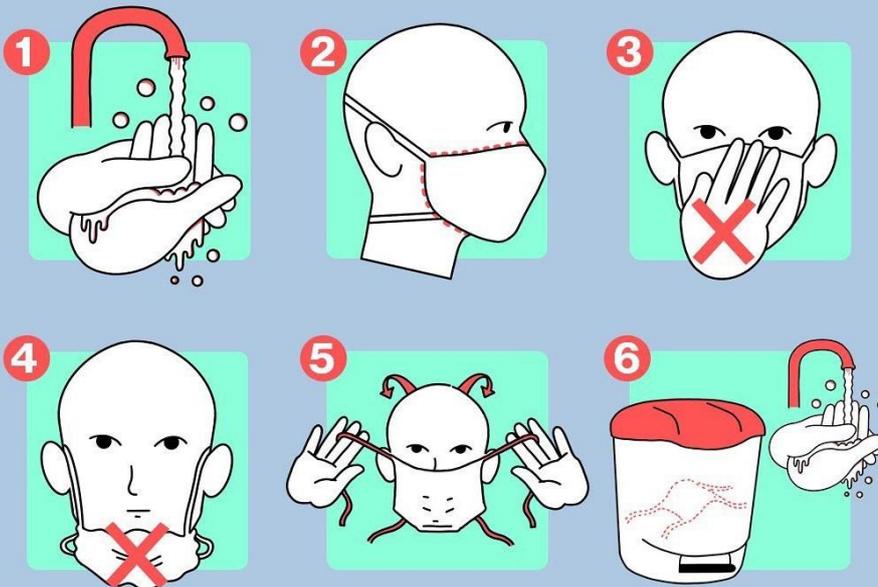


**In ogni caso, anche la migliore mascherina
sarà sempre meno efficace della distanza fisica**

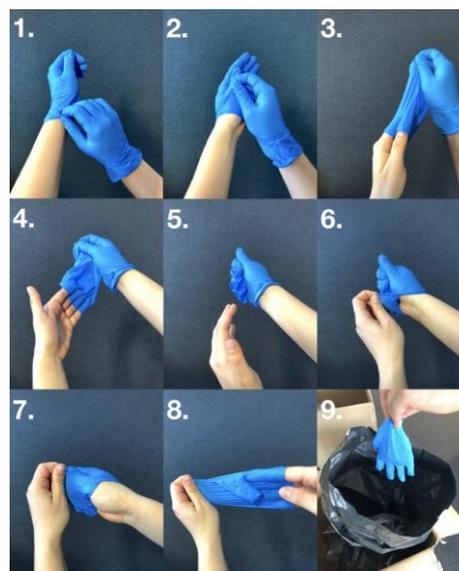
Stai a casa, rimani al sicuro il più possibile

Allegato 6

**COME INDOSSARE LA MASCHERINA
IN MODO CORRETTO
(ALTRIMENTI È INUTILE)**



Allegato 7



	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Edizione: 1 [^] Rev.: 0

Allegato 8

AVVISO AI CORRIERI E FORNITORI:



NORME DI COMPORTAMENTO:

- **Indossare la mascherina;**
- **Non entrare, attendere il personale;**
- **Suonare il campanello o chiamare il nostro personale;**
- **Mantenere la distanza di sicurezza almeno 1,5 meglio se 2 metri;**
- **Attendere le istruzioni per la firma della documentazione.**

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte dei microrganismi non provoca malattie ma molti microrganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microrganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stovacci e dagli utensili, in particolare dai tagliatori. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microrganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare.



Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microrganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione.

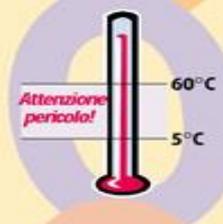


Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarsi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurate con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldete bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microrganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli avanzi arrostiti, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare.



Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le dormite facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microrganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microrganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microrganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.



Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattatela in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microrganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avvelati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondiate e sbucciate.

Allegato 10



The infographic features a white background with colorful splashes of blue, yellow, and purple. At the top, there is a blue coronavirus particle icon. Below it, the text 'nuovo coronavirus' is written in blue. A pink banner contains the title 'Disinfettanti, igienizzanti, detergenti ... USALI IN SICUREZZA' in white. The main content is organized into four sections, each with a blue coronavirus icon and a yellow starburst background. The first section is in an orange box, the second in a yellow box, the third in a blue box, and the fourth in a purple box. A QR code is located in the bottom left corner, and the URL 'https://cnsc.iss.it' is below it. The bottom right corner contains the text 'A cura del Gruppo ISS "Comunicazione Nuovo Coronavirus"'.

nuovo coronavirus

**Disinfettanti, igienizzanti, detergenti ...
USALI IN SICUREZZA**

In questo momento, dove la pulizia della persona e delle superfici di casa è molto importante, usate i prodotti disinfettanti, igienizzanti o detergenti, seguendo con grande attenzione le istruzioni:

- Non mescolate più prodotti insieme**
pensando di ottenerne uno più potente contro il coronavirus.
Non fate gli apprendisti stregoni! Correte il rischio di esporre voi e i vostri cari a prodotti pericolosi che si formano durante la miscelazione, comportando **GRAVI RISCHI DI INTOSSICAZIONE!**
- Arieggiate bene i locali trattati!**
Spesso i prodotti utilizzati per la disinfezione contengono sostanze volatili che possono provocare irritazione e tossicità.
- Fate attenzione all'etichetta**
e attenetevi sempre alle istruzioni indicate!
Gli adulti faranno la guida ai più piccoli che ancora non sanno leggere le etichette dei prodotti. Divertitevi a ripassare con loro il significato dei simboli ("pittogrammi") riportati sulle confezioni che indicano le caratteristiche di pericolo dei prodotti.
- Non lasciate prodotti detergenti o disinfettanti incustoditi!**
(o qualsiasi prodotto pericoloso)
In questo periodo i vostri figli hanno tutto il tempo per esplorare e venire in contatto! Gli studi epidemiologici dimostrano che nei periodi in cui i bambini stanno di più a casa, perché in vacanza, il rischio di intossicazione aumenta!


<https://cnsc.iss.it>

A cura del Gruppo ISS
"Comunicazione Nuovo Coronavirus"

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021
	Edizione: 1[^] Rev.: 0	Pag.: 47

Raccolta della documentazione da compilare (annessi)



Gestione del rischio biologico

Doc. : gestione COVID 19

Data: aprile 2021

Compilatore:
Dr MAGNANI Gian Raffaele

Edizione: 1[^]

Rev.: 0

Pag.: 48

Annesso A

SCHEDA DI MONITORAGGIO ATTIVITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE:

ATTIVITA DI BAR MESE _____ ANNO _____

AREA INTERESSATA _____

(indicare l'area interessata)

Data	Sanificazione prima dell'apertura	FIRMA	Sanificazione al termine del servizio serale	FIRMA
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				

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	Rev.: 0
			Pag.:

TAVOLE SINOTTICHE DEI COMPORAMENTI

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	Rev.: 0

TAVOLA SINOTTICA DEGLI INTERVENTI DA EFFETTUARE
PARTE I: MANI E DPI

	NOTE DI GESTIONE
Lavaggio delle mani	Per tutto il personale è' obbligatorio effettuare un lavaggio igienico (durata di circa 60 secondi) prima dell'inizio dell'attività e alla fine della stessa
Uso dei guanti	<p>Personale del Bar: si ritiene opportuno continuare ad usare guanti in nitrile usa e getta nelle manipolazioni a maggior rischio (così come identificato nel piano di autocontrollo) quali preparazione di tramezzini.</p> <p>Personale alle casse: non obbligatorio se l'addetto/a provvede ad una sanificazione costante delle mani ovvero ad esempio dopo ogni qual volta ha manipolato denaro</p> <p>Il personale che effettua ricezione, scarico, stoccaggio di alimenti: obbligatorio: i guanti debbono essere sempre indossati quando effettua le seguenti operazioni: lo scarico delle materie prime, l'eliminazione del contenitore primario di cartone (ricordandosi di conservare l'etichetta primigenia), quando tocca DDT o altri documenti, quando entra in contatto con il fornitore;</p> <p>Al termine delle operazioni i guanti vanno cestinati (rifiuti covid) e il personale si deve lavare igienicamente le mani</p>
Uso di guanti spessi in gomma, occhiali e grembiule in plastica usa e getta	<p>Quando viene effettuata la pulizia e la sanificazione dei servizi igienici sia della clientela che dei dipendenti</p>

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	Rev.: 0

Segue, TAVOLA SINOTTICA DEGLI INTERVENTI DA EFFETTUARE
PARTE I: MANI E DPI

Obbligo di sanificare/cambiare i guanti (elenco esemplificativo ma non esaustivo)	<ul style="list-style-type: none"> ● dopo aver portato i condimenti al tavolo; ● dopo aver sparecchiato un tavolo; ● dopo un contatto occasionale con un cliente; ● dopo aver effettuato le attività di cassa.
Nonostante l'obbligo dei guanti è necessario procedere al lavaggio delle mani (elenco esemplificativo ma non esaustivo)	<ul style="list-style-type: none"> - prima di iniziare le preparazioni alimentari; - prima di manipolare alimenti; - dopo la gestione dei rifiuti; - dopo avere effettuato le pulizie; - prima e dopo aver usato il bagno; - dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito; - dopo aver mangiato, bevuto o fumato; - dopo eventuali pause e dopo essersi allontanati dalle postazioni di lavoro; - dopo aver manipolato il denaro; - dopo aver sparacchiato; - dopo aver avuto un contatto occasionale con un socio.

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	Rev.: 0

Segue, TAVOLA SINOTTICA DEGLI INTERVENTI DA EFFETTUARE
PARTE I: MANI E DPI

Uso della mascherina	<p>Obbligatoria per tutti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogni giorno va calzata una mascherina nuova preferibile modello PF2, accettate quelle chirurgiche e quelle in cotone riutilizzabili vedasi nota a fine paragrafo. Le mascherine debbono essere indossate nuove o lavate (cotone) ogni giorno; • Deve essere indossata e usata nel rispetto delle regole di buona prassi comportamentale come indicato nelle cartellonistiche presenti nel locale; • Circa la sanificazione della mascherina nella giornata lavorativa, si consiglia di spruzzare il sanificante a base di alcool sulla superficie esterna lasciare evaporare completamente, e non ripetere più di 3 volte tale operazione nelle 24 ore. Interventi troppo frequenti potrebbero indurre una compromissione delle capacità filtranti. Si fa presente che un metodo ufficiale per la sanificazione delle mascherine non è stato suggerito dall'Istituto Superiore di Sanità • A fine turno la mascherina deve essere allontanata tra i rifiuti a sensibilità COVID 19 • Se utilizzata una mascherina in cotone vanno lavate in lavatrice a 60°C aggiungendo al normale detergente anche un sanificate specifico per l'uso in lavatrice
---------------------------------	--

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	Rev.: 0

TAVOLA SINOTTICA DEGLI INTERVENTI DA EFFETTUARE
PARTE II: LOCALI

AREA D'INTERVENTO	COSA PULIRE	COSA USARE	QUANDO INTERVENIRE	DPI DA INDOSSARE
AREA BANCONE BAR	piani d'appoggio, vetrinette (superfici esterne), alzatine e attrezzature varie presenti che vengono a contatto con la clientela	soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura.	Mascherina guanti
	Pavimento dietro il bancone	soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 5 minuti	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura.	Mascherina Guanti
AREA SOMMINISTRAZIONE (sala bar)	maniglie, porte, sedie, tavoli, banconi, corrimano, interruttori, dispenser attrezzature varie presenti che vengono a contatto con la clientela Pavimento pavimento	AD OGGI NON UTILIZZABILE		
SERVIZI IGIENICI DEI SOCI	maniglie, porte, sanitari, interruttori, dispenser attrezzature varie presenti ecc	soluzione di ipoclorito al 0,5% con tempo di contatto di 5 minuti	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura.	Mascherina guanti in gomma
	pavimenti	soluzione di ipoclorito al 0,5% contatto di 5 minuti	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	
SERVIZI IGIENICI DEGLI ADDETTI.	maniglie, porte, sanitari, interruttori, dispenser attrezzature varie presenti	soluzione di ipoclorito al 0,5% con tempo di contatto di 5 minuti	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	Mascherina occhiali guanti in gomma,
	pavimento	soluzione di ipoclorito al 0,5% contatto di 5 minuti	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	Rev.: 0

Segue, TAVOLA SINOTTICA DEGLI INTERVENTI DA EFFETTUARE
PARTE II: LOCALI

AREA D'INTERVENTO	COSA PULIRE	COSA USARE	QUANDO INTERVENIRE	DPI DA INDOSSARE
SPOGLIATOIO	maniglie, porte, fronte degli armadietti, interruttori, sedie se presenti, scarpriere, zone d'appoggio, panche ecc. Si ricorda che non possono essere usati gli appendiabito comuni	soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	Mascherina Guanti
	pavimento	soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	
LABORATORIO (area destinata alla produzione di panini ecc) (se presente):	<u>comprende</u> : maniglie, porte, piani di lavoro, ante pensili, porte e maniglie frigo/freezer, affettatrici ed altre attrezzature mobili ecc	quelli indicati nel piano HACCP	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	Mascherina Guanti
	pavimento	soluzione di ipoclorito al 0,5%	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	
CORRIDOI, SCALE DI SERVIZIO Ecc.	maniglie, porte ed altre attrezzature mobili	soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	Mascherina Guanti
	Pavimento			
MAGAZZINI	maniglie, porte, piani di appoggio, ante pensili, ante e maniglie frigo/freezer, scaffalature	soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto	alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	Mascherina Guanti
	pavimento		alla mattina all'apertura dell'attività e alla sera alla sua chiusura	
	Esula dalla condizione di routine l'arrivo del fornitore. Al fine di avere una corretta politica l'OSA provvede: <ul style="list-style-type: none"> - Che i fornitori abbiano orari di arrivo e consegna ben precisi e diversi da quelli in cui si ha il massimo afflusso della clientela; 			

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	
		Rev.: 0	Pag.:

	<ul style="list-style-type: none"> - A creare una linea/area oltre la quale i fornitori non possono andare; - A limitare la discesa dai mezzi degli autisti e munirli di dispositivi medici a protezione di mani, naso e bocca. Si ricorda che le parti tattili di un automezzo: volante, cambio, schermi, leveraggi e tasti possono essere fonte di disseminazione del virus con l'aggravante che i mezzi non sono sempre guidati dallo stesso autista e quindi non si ha la certezza degli interventi di sanificazione effettuati. - Qualora il carico/scarico richieda la discesa dal mezzo, rispettare sempre la misura di sicurezza della distanza di sicurezza tra le persone <p>Le attività di pulizia e sanificazione debbono essere ripetute in caso di arrivo del fornitore e scarico merci. Per evitare ciò far giungere tutti i fornitori entro una certa fascia oraria e poi effettuare la sanificazione.</p>
PLATEATICI ESTERNI	<p>Circa la corretta gestione del plateatico esterno si ricordano le disposizioni in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il responsabile deve adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze. ▪ I tavoli debbono essere posti a 2 metri di distanza fra loro (ciò in considerazione della popolazione a rischio che frequenta il sodalizio); ▪ In ogni tavolo non potranno essere posti più di quattro utenti ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. ▪ I soci debbono calzare costantemente la mascherina abbassandola solo per il tempo necessario alla consumazione; ▪ Non potranno essere serviti Soci in piedi; ▪ Al termine di ogni consumazione tavoli, sedie, suppellettili varie debbono essere sanificate secondo la procedura di seguito riportata ▪ Le superfici di tavoli dovranno essere lavabili e sanificabili, eventuali tovaglie dovranno essere in carta usa e getta o in plastica lavabile e sanificabile analogamente alle superfici dovranno essere lavate e sanificate ogni qual volta i soci si alzano dal tavolo; ▪ È consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune. I soci possono utilizzarle per la consultare solo dopo essersi igienizzati le mani. ▪ Sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali ad esempio carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni. <ul style="list-style-type: none"> ➤ I Soci hanno l'obbligo di utilizzo di mascherina e della igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco (massimo ogni ora); ➤ Rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori dello stesso tavolo e 2 metri tra tavoli adiacenti. ➤ Non è permessa la sosta di spettatori ai lati o dietro i giocatori, qualora vogliano effettuare tale attività dovranno essere seduti ad una distanza superiore al metro. ➤ Nel caso di utilizzo da parte di Soci di carte per tempi prolungato (oltre i 90 minuti) il mazzo in uso deve essere

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021
		Pag.:

	<p>cambiato e sanificato. E' ritenuto necessario l'utilizzo di mazzi non eccessivamente consumati in quanto non sanificabili.</p> <p>Le procedure generali adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Si regola un'adeguata gestione degli ingressi e delle uscite. <input type="checkbox"/> Si applicano le stesse norme di corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei soci; <input type="checkbox"/> Carte da gioco: debbono essere sanificate al termine con soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di un minuto. Tale attività deve essere effettuata al termine dell'uso delle stesse in un tavolo e ogni qual volta si prevede il cambio mazzo <input type="checkbox"/> Sono prese in considerazione misure di prevenzione del contagio mediante la pulizia e disinfezione di oggetti e superfici soggette a contatto diretto con i soci come corrimani, ringhiere, ecc. da realizzarsi, come per le altre superfici interne. <input type="checkbox"/> In merito alla pulizia e alla disinfezione dei plateatici, mentre si conferma l'opportunità di procedere al lavaggio degli stessi con acqua o alla pulizia ordinaria con acqua e detersivi convenzionali - assicurando di evitare la produzione di polveri e aerosol - l'uso di disinfettanti come ad es. quelli a base di ipoclorito di sodio risulta, invece, una misura per la quale non è accertata l'utilità in quanto non esiste alcuna evidenza che le superfici calpestabili siano implicate nella trasmissione del virus SARS-CoV-2. In Cina, l'uso estensivo di prodotti chimici per le strade è stato effettuato prima di osservare il decremento dei casi di contagio. A tale proposito lo stesso <i>China's Center for Disease Control and Prevention</i> (CCDC) ha avvertito che "le superfici esterne, come strade, piazze, prati, non devono essere ripetutamente cosparse con disinfettanti perché questa pratica potrebbe comportare un «rischio di inquinamento ambientale». <p>Si sottolinea, pertanto, che l'uso dell'ipoclorito di sodio possa associarsi ad un aumento di sostanze pericolose nell'ambiente con conseguente esposizione della popolazione, a sottoprodotti pericolosi quali clorammine.</p> <p>Non è possibile inoltre escludere la formazione di sottoprodotti pericolosi non volatili che possano contaminare gli approvvigionamenti di acqua potabile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Frequenza di intervento: lavaggio con detersivi quotidiana, sanificazione con Ipoclorito di sodio al 0,5% una volta alla settimana, alla sera al termine dell'attività di somministrazione. <input type="checkbox"/> Si ricorda l'obbligo di compilazione della scheda di monitoraggio delle attività di pulizia e sanificazione (citato Annesso A)
--	--

	Gestione del rischio biologico	Doc. : gestione COVID 19	
	Compilatore: Dr MAGNANI Gian Raffaele	Data: aprile 2021	Rev.: 0

TAVOLA SINOTTICA DEGLI INTERVENTI DA EFFETTUARE
PARTE III: ALTRE DISPOSIZIONI INTERNE

SANIFICAZIONE DEI CONTENITORI DEI DISPENSER DI SANIFICANTI	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Sanificazione dei dispenser posti all'entrata, in prossimità dei servizi igienici, al banco bar, alla cassa</u>, vanno sanificati con soluzione idroalcolica al 70% all'inizio e al termine del servizio sia meridiano che serale; • <u>Sanificazione dei dispenser se posti sui tavoli dei soci</u> ogni qual volta il tavolo viene sparecchiato essi vengono sottoposti a sanificazione con soluzione idroalcolica al 70%
MOCA	<p>Tutti i MOCA (piatti, bicchieri, posate, bottiglie, coltelli da lavoro, carta da incarto, pellicole di plastica, bicchieri e piatti di plastica, etichette a contatto con gli alimenti, scatole della pizza, imballaggi, ecc.) devono essere conformi alle norme produttive comunitarie (Regolamento CE 1935/2004). Le norme sulla idoneità dei MOCA riguardano in primo luogo produttori, importatori e distributori di tali materiali ma anche gli utilizzatori (vale a dire gli operatori alimentari) sono tenuti al rispetto delle disposizioni. In particolare</p> <ul style="list-style-type: none"> • acquisire la dichiarazione di conformità dei MOCA richiedendola ai fornitori e verificare la correttezza delle etichette • garantire un idoneo sistema di stoccaggio e conservazione di tali materiali sotto il profilo dell'igiene alimentare <p>Lavaggio/sanificazione frequente o meglio cambio di utensili e oggetti a contatto con gli alimenti (es. cucchiaini, pinze e supporti per esposizione). Il lavaggio viene effettuato esclusivamente in lavastoviglie. La lavastoviglie garantisce: per il lavaggio a temperature superiori i 60 C°, per i risciacquo temperature superiori ai 70 C°, nel ciclo viene aggiunto del sanificante.</p>
BIDONI PER IMMUNDIZIA	<p>i bidoni dei rifiuti vanno lavati e disinfettati con soluzione a base di cloro 0,5% con tempo di contatto di 5 minuti, ogni qual volta vengono svuotati e comunque ciò viene effettuato almeno una volta al giorno.</p>
BIDONE PER RIFIUTI COVID 19	<p>i bidoni dei rifiuti vanno lavati e disinfettati con soluzione a base di cloro 0,5% con tempo di contatto di 5 minuti almeno due volte al giorno: alle ore 14 e alla sera alla chiusura</p>
SPARECCHIATURA TAVOLI USATI DAI SOCI	<p>- <u>Tazzine, bicchieri e altro</u> materiale derivante dal tavolo sparecchiato va lavato in lavastoviglie avente una temperatura di oltre 70°C, con aggiunta di uno specifico sanificante</p>



Gestione del rischio biologico

Doc. : gestione COVID 19

Data: aprile 2021

Compilatore:
Dr MAGNANI Gian Raffaele

Rev.: 0

Pag.:

	<p>- <u>Tavoli e sedie utilizzati dai soci</u>: vanno immediatamente sparecchiati e sanificati con soluzione idroalcolica al 70%. Al termine di tale attività di ogni tavolo, il personale deve cambiarsi immediatamente, previo accurato lavaggio delle mani, i guanti. Le tovaglie se presenti vanno alienate come rifiuto COVID.</p>
TOVAGLIE	<p>Non vengono usate né tovaglie né tovaglioli in stoffa. I tovaglioli sono solo in carta e qualora fosse necessario utilizzare tovaglie saranno in carta usa e getta. Il materiale al rientro dal tavolo del socio verrà gestito come rifiuto COVID</p>
POSATERIA, PIATTI, BICCHIERI	<p>Lo stovigliame e materiale simile se non è in plastica monouso, va lavato esclusivamente in lavastoviglie con temperature superiori a 70°C con aggiunta di sanificante specifico</p>
MENU'	<p>L'OSA, in base alle disposizioni normative, opta per l'adozione, a seconda dei locali:</p> <ul style="list-style-type: none">- di lavagne;- di menù in carta usa e getta;- di menu digitali su dispositivi dei soci;- o, in alternativa, menù plastificati che vengono igienizzati dopo ogni uso con soluzione idroalcolica al 70% con tempo di contatto di 1 minuto