



## **DISPOSIZIONI OPERATIVE PER LE MENSE UNIVERSITARIE**

Il presente documento intende dettagliare alcune regole di comportamento volte a contenere il rischio legato all'epidemia di COVID-19 a tutela dei lavoratori che operano all'interno delle Mense Universitarie e degli studenti che usufruiscono del Servizio.

Tali regole integrano quanto previsto dal **PROTOCOLLO DI SICUREZZA PER IL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO DA COVID-19 ALL'INTERNO DELL'AZIENDA DSU TOSCANA** a cui deve attenersi chiunque acceda all'interno delle strutture gestite dall'Azienda.

Le regole dettagliate di seguito si applicano a tutte le strutture gestite direttamente dall'Azienda DSU Toscana, ovviamente in maniera adeguata alle caratteristiche dei singoli edifici.

Tutte le altre strutture ristorative gestite da soggetti privati devono dotarsi di un Protocollo Anticontagio conforme a quello stabilito per le strutture a gestione diretta. A tale scopo il presente protocollo viene trasmesso alle ditte che gestiscono i servizi per idoneo confronto. Il rispetto delle indicazioni fornite dall'Azienda DSU è soggetto a verifica attraverso visite di controllo effettuate da incaricati afferenti al Servizio Ristorazione.

## **ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**

La pianificazione del personale presente all'interno delle strutture tiene conto dell'andamento dell'epidemia e della progressiva riattivazione dei servizi.

Allo scopo di garantire il rispetto del distanziamento sociale raccomandato pari a 1 metro, viene favorito l'accesso scaglionato del personale in modo da garantire la presenza negli spogliatoi di uno o due operatori al massimo, a seconda della grandezza degli stessi.

Tutti i dipendenti collaborano all'attuazione delle misure di distanziamento attendendo il proprio turno all'esterno degli spogliatoi senza generare assembramenti e mantenendo il distanziamento sociale raccomandato.

I dipendenti delle Ditte appaltatrici delle attività di portierato e pulizia, che abitualmente utilizzano gli spogliatoi in comune con il personale DSU Toscana, devono rispettare le stesse regole per l'accesso agli spogliatoi e non sono considerati esterni in ragione della continuità della prestazione all'interno dell'Azienda. Nel rispetto dei principi di riservatezza, l'Azienda avvia un confronto con le Ditte Appaltatrici per individuare eventuali situazioni di particolare rischiosità e concordare misure di contenimento.

## **ATTIVITA' DI PREPARAZIONE PASTI**

La normativa europea in chiave di sicurezza degli alimenti – dal Regolamento (CE) 178/2002 e succ. mod. e integrazioni – è estremamente rigorosa nella garanzia della salute del consumatore rispetto alle malattie a trasmissione alimentare, incluse quelle causate da microrganismi quali virus e batteri. In ottemperanza a tali norme è stato redatto per ciascuno stabilimento produttivo dell'Azienda DSU Toscana, il relativo piano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) allo scopo di assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione.

Le principali pratiche igieniche in adozione per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si maneggiano, preparano, trasformano, confezionano e imballano gli alimenti rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS-CoV-2.

In particolare tali pratiche igieniche includono:



- Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali: garantita da intensificazione delle pulizie previste nell'appalto per le pulizie delle Mense, riscontrata attraverso apposite schede di registrazione
- Frequente lavaggio delle mani per tutti gli operatori con sapone monouso e asciugatura in maniera igienica (salviette monouso):

- ✓ prima di iniziare il lavoro
- ✓ dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- ✓ dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- ✓ dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- ✓ prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- ✓ dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- ✓ dopo aver toccato rifiuti
- ✓ dopo le operazioni di pulizia
- ✓ dopo e prima l'uso del bagno
- ✓ dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- ✓ dopo aver toccato il denaro

- Utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione
- Utilizzo di mascherine e guanti ad uso alimentare durante manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti
- Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie che devono essere sprovviste di laccatura, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.)
- Adesione alle regole di segregazione delle aree destinate alle materie prime, al prodotto, ai materiali di confezionamento e imballaggio e ai materiali diversi da quelli destinati alla produzione-  
Utilizzo di idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (lavaggio frequente delle mani, utilizzo di guanti, ecc.)
- Relativamente alle tipologie di prodotto:

- ✓ Gli alimenti destinati a essere consumati senza cottura devono essere prodotti implementando al massimo le buone pratiche igieniche, a partire dalla produzione primaria.
- ✓ I trattamenti termici cui sono sottoposti gli alimenti a livello di produzione industriale devono essere tenuti sotto controllo come da piani HACCP
- ✓ I prodotti cotti e gli alimenti crudi devono essere mantenuti idoneamente segregati nelle diverse fasi della produzione

- Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti o sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C) con segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale di riferimento

## **TRASPORTO PASTI**

In ottemperanza alle indicazioni ministeriali rivolte a limitare la circolazione delle persone e il mantenimento del distanziamento sociale, il Servizio Ristorazione ha attivato, nel corso della FASE 1 un ampio ricorso alle modalità di erogazione del servizio tramite asporto e delivery. A partire dall'avvio della FASE 2 emergenziale e successive, laddove non ci siano particolari limitazioni agli



spostamenti, tale modalità di somministrazione verrà attuata in casistiche limitate, quale ad esempio, notevoli distanze tra una residenza universitaria ed un punto ristorazione DSU (diretto o indiretto) o in caso di studenti in isolamento.

Le attività di consegna rientrano nelle attività accessorie incluse nel contratto per le pulizie e lo sbarazzo delle Mense Universitarie e vengono svolte da personale della Ditta Appaltatrice avvalendosi di propri mezzi, idonei al trasporto di alimenti.

Durante le fasi di rifornimento e consegna delle derrate destinate al trasporto deve essere prestata attenzione a limitare i contatti fra gli operatori, garantendo sempre il distanziamento sociale raccomandato. Nella composizione delle Thermal Box si dovrà tenere conto dei pesi da movimentare allo scopo di consentire la movimentazione da parte di un singolo operatore.

Prima di procedere alla riconsegna delle attrezzature utilizzate per il trasporto tutti gli operatori coinvolti dovranno procedere alla sanificazione delle mani.

## **ATTIVITA' DI MAGAZZINO**

Lo svolgimento delle attività di approvvigionamento e gestione del magazzino comportano l'interazione con soggetti operanti per conto dei fornitori.

Il personale dell'Azienda dovrà richiamare tutti i soggetti esterni a quanto stabilito dal Protocollo Anticontagio del DSU Toscana in merito all'accesso dei trasportatori per consegna derrate alimentari o altre forniture, come di seguito riportato.

Gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi e non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Nei casi eccezionali, gli stessi dovranno trattenersi il minimo indispensabile e, comunque, essere dotati degli opportuni dispositivi di protezione individuale, provvedere alla opportuna igienizzazione/sanificazione delle mani, nonché rispettare gli obblighi sul distanziamento sociale

Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore deve attenersi alla rigorosa distanza di 1 metro e indossare la mascherina, priva di filtro.

Sia l'addetto che effettua la consegna, che il personale che la riceve devono provvedere alla sanificazione delle mani.

Le operazioni di consegna dei documenti dovranno essere ridotte al minimo ed effettuate mantenendo sempre il distanziamento di 1.8 mt.

Al termine dell'attività il personale deve provvedere a un'accurata igiene delle mani con acqua e sapone o gel disinfettante.

In fase di composizione del pancake o delle unità di carico, il fornitore dovrà garantire che la movimentazione possa essere effettuata da un singolo operatore, provvedendo ad un adeguato frazionamento dei carichi.

Una rivolta ricevuta la merce, l'addetto al magazzino dovrà ricorrere al massimo frazionamento possibile dei pesi, nel rispetto delle regole previste per la movimentazione, allo scopo di ridurre la necessità di avvalersi della collaborazione dei colleghi per lo svolgimento della stessa operazione.

Non è consentito l'utilizzo dei carrelli elevatori o di altra attrezzatura dell'Azienda da parte dei trasportatori.

Per l'utilizzo del carrello elevatore si applicano le stesse regole di comportamento previste per gli altri mezzi aziendali: l'autista dovrà procedere a sanificare il volante e il cambio utilizzando i gel alcolici a disposizione. In ogni caso è raccomandato che le operazioni giornaliere vengano effettuate da un solo operatore per turno.

Il Protocollo Anticontagio viene trasmesso tramite mail ai fornitori: l'accettazione di quanto stabilito comporta l'onere per il fornitore di verificare che il trasportatore non presenti febbre o altri sintomi influenzali, suggestivi di COVID-19, all'avvio della consegna.



DSU TOSCANA

In caso di necessità i trasportatori potranno utilizzare i servizi igienici dedicati al personale delle Ditte Appaltatrici.

## **UTILIZZO ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DEL PERSONALE**

Durante tutte le fasi del processo produttivo può verificarsi la necessità che diversi operatori debbano avvicinarsi nell'utilizzo di attrezzature specifiche. Nell'assegnazione delle mansioni quotidiane, sempre nel rispetto dei principi di turnazione nello svolgimento dei compiti, si dovrà tener conto dell'opportunità di ridurre l'utilizzo promiscuo di apparecchi e strumenti, là dove possibile, individuando gruppi ristretti di addetti e dando loro l'indicazione di richiedere la sanificazione delle apparecchiature al cambio di operatore. In ogni caso a tutti gli addetti viene raccomandato di provvedere ad una frequente sanificazione delle mani in particolare prima e dopo il cambio di postazione o l'utilizzo di utensili a disposizione di altri operatori.

Nell'ambito del contratto di pulizie delle Mense Universitarie è stato richiesto di intensificare la pulizia dei punti di maggior contatto: tale prescrizione si applica alle attrezzature necessarie per le attività di produzione.

## **POSTAZIONI CASSA O TAKE AWAY**

In caso in cui sia necessario l'avvicinamento di personale sulla stessa postazioni di cassa o sportello di consegna dei pasti d'asporto, deve essere richiesta la sanificazione da parte della ditta affidataria del servizio di pulizie.

Le postazioni di cassa sono protette da schermi di plexiglass e il personale può essere dotato di mascherine e visiere protettive.

## **REGOLE PER L'ACCESSO ALLE MENSE UNIVERSITARIE**

All'ingresso delle Mense Universitarie vengono affisse le informative indicanti le regole previste dal Protocollo Anticontagio che sono accessibili dal sito dell'Azienda <https://www.dsu.toscana.it/2020/05/25/protocollo-sicurezza-contenimento-del-contagio-covid-19-all'interno-dellazienda-dsu-toscana/>.

L'accesso degli utenti avviene in maniera scaglionata per favorire il distanziamento di almeno un metro ed evitare che si creino assembramenti.

E' fortemente raccomandato a tutti coloro che accedono alle Mense, il corretto utilizzo di una **mascherina priva di valvola**.

Viene agevolato l'autocontrollo della temperatura degli utenti attraverso i totem all'ingresso.

L'ingresso all'area distribuzione è consentito solo dopo aver effettuato la sanificazione delle mani: per questo motivo il percorso di accesso viene definito, quando possibile, in maniera tale da consentire un accesso diretto al bagno. Apposita segnaletica invita a provvedere al lavaggio delle mani. All'interno dei bagni è consentito l'accesso di una persona alla volta. In modalità ben visibile in prossimità dei lavandini sono affisse le informative indicanti le corrette modalità di lavaggio delle mani. Là dove non sia possibile indirizzare direttamente gli utenti verso il bagno, sono presenti i distributori di gel alcolici.

Le postazioni di attesa per l'approvvigionamento delle differenti tipologie di pietanza vengono segnalate in maniera tale da garantire il distanziamento sociale.

La profondità dei banchi di distribuzione garantisce il sufficiente distanziamento fra gli addetti e gli utenti. Agli addetti è raccomandato l'utilizzo della mascherina.

Gli utenti possono prendere da soli i prodotti confezionati dalle vetrine.



Per prendere la frutta devono utilizzare i guanti messi a disposizione.

L'accesso alle casse deve essere gestito in maniera tale da evitare assembramenti, rallentando l'ingresso degli utenti in caso di file.

I layout delle sale ristorazione sono progettati tenendo conto dell'esigenza di mantenere il distanziamento: è responsabilità dello studente che si reca in mensa insieme ad altri soggetti che ritiene equiparabili a congiunti, la scelta di ridurre il distanziamento previsto, limitatamente al tavolo occupato e nel rispetto del distanziamento rispetto agli altri utenti presenti.

Il personale addetto alle pulizie provvede ad una frequente sanificazione dei posti per limitare il più possibile eventuali contaminazioni fra gli utenti.

## **UTILIZZO DI APPARECCHIATURE A DISPOSIZIONE DEGLI STUDENTI**

In caso di attrezzature ad uso comune (forni a microonde, beverelli, distributori bevande fredde e calde), messe a disposizione degli studenti per la fruizione del servizio ristorazione, gli utenti dovranno aver cura di sanificare le mani prima dell'utilizzo. Là dove siano presenti lavandini in prossimità delle postazioni interessate, verrà lasciato a disposizione degli utenti sapone liquido correttamente etichettato e verrà affissa l'informativa indicante le corrette modalità di sanificazione delle mani.

Negli altri casi vengono posizionati nelle vicinanze dosatori di gel igienizzante.

In prossimità delle postazioni dei beverelli deve essere affissa l'informativa che stabilisce il divieto di riutilizzare il bicchiere già utilizzato o riempire borracce, per il rischio di contatto con il beccuccio.

## **ATTIVITA' DI MANUTENZIONE**

Per lo svolgimento delle attività di manutenzione all'interno delle cucine e delle aree destinate all'utenza, si fa riferimento alla PROCEDURA MANUTENZIONI EMERGENZA COVID allegata al Protocollo Anticontagio. Gli interventi devono essere pianificati allo scopo di ridurre al minimo le inferenze fra operatori, utenti e manutentori.

## **ATTIVITA' DI SANIFICAZIONE**

Tutte le aree destinate alla produzione e al consumo da parte dell'utenza sono soggette a sanificazione secondo la PROCEDURA PULIZIE EMERGENZA COVID trasmessa per applicazione alla Ditta Affidataria dell'Appalto per le pulizie delle Mense Universitarie.

La Ditta affidataria procede alla registrazione degli interventi effettuati tenendo nota degli spazi sanificati, dei rispettivi prodotti utilizzati e del numero di passaggi.

In considerazione della riorganizzazione dei servizi e del mutamento delle esigenze di intervento è stato richiesto un potenziamento dei passaggi nelle aree di maggior utilizzo (servizi igienici, maniglie, corrimano, pulsantiere), in sala durante il servizio e in tutti i casi in cui è necessario un avvicendamento di personale su una stessa postazione.

Gli impianti di areazione sono soggetti a sanificazione secondo la PROCEDURA SANIFICAZIONE IMPIANTI AREAZIONE.