

AII. n°4 PROCEDURE PER IL SERVIZIO MENSA

Il presente documento si rivolge al personale che presta servizio alla mensa e al bar dell'Istituto Salesiano Rainerum e riporta le misure temporaneamente in vigore per la gestione del servizio mensa.

Per quanto non descritto nel presente documento vedasi il Regolamento interno per l'emergenza Covid-19.

INDICAZIONI GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ IN CUCINA

- Rispettare le prassi previste dalla normativa sull'HACCP e già adottate.
- È d'obbligo utilizzare la mascherina durante la preparazione dei pasti.
- Lavarsi accuratamente e frequentemente le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva, ma non devono sostituire il lavaggio delle mani (si ricorda, appunto, che un disinfettante ha scarso o nullo effetto se non si è prima eliminato lo sporco con un detergente). Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso.
- Se si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso. I guanti vanno cambiati in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura/chiusura manuale delle porte dei locali, lo svuotamento di contenitori, il contatto con denaro, ecc.
- Lavarsi le mani prima di indossare i guanti e dopo averli tolti.
- Lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

PULIZIA STOVIGLIE

- Stoviglie e posate provenienti dalla sala ristorante devono essere considerati come potenzialmente infetti e quindi è necessario sanificare le mani o cambiare i guanti prima di compiere altre attività.
- Il lavaggio in lavastoviglie deve avvenire alla temperatura massima.
- Prima di vuotare la lavastoviglie lavarsi/igienizzarsi le mani, indossare i guanti e la mascherina.
- Non lasciare le stoviglie (posate, piatti, bicchieri) pulite esposte.
- Nel riporre le stoviglie fare attenzione che il contenitore/armadio sia stato igienizzato in precedenza.

SERVIZIO AL SELF SERVICE

- Il personale del self-service dovrà indossare guanti e mascherina chirurgica.
- Prima di accedere al self service, se si indossano già i guanti igienizzarli con soluzione alcolica.
- I guanti vanno cambiati/igienizzati in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura/chiusura manuale delle porte dei locali, lo svuotamento di contenitori ecc.
- I vassoi vengono presi direttamente dagli utenti dopo la disinfezione delle mani mentre le posate sono preparate in busta dagli addetti e distribuite insieme al bicchiere.
- È sospeso qualsiasi tipo di consumazione a buffet libero, compresi condimenti e frutta. Gli utenti non potranno prelevare nulla liberamente, ma dovranno chiedere al personale del self service.
- Il personale del self-service servirà tutte le pietanze e i condimenti (sale, olio, aceto, formaggio, insalata, frutta, ecc.) a richiesta.
- Per l'acqua è stato installato un dispenser con fotocellula (contact free)
- Si ribadisce l'importanza di garantire l'igiene dei guanti nella manipolazione dei piatti e degli utensili, in particolare quando vengono toccate superfici che possono essere state infettate.

SERVIZIO AL BAR

Il personale dovrà:

- utilizzare la mascherina e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche, in particolare dopo ogni manipolazione delle stoviglie e posate usati dai commensali o di denaro. Lo stesso vale anche se si indossano i guanti.
- puliti e disinfettare i tavoli e il bancone prima di far accomodare altri clienti.
- chiedere ai clienti di buttare i rifiuti nei cestini (chiusi ed apribili a pedale). In questo modo si riduce la manipolazione di materiale toccato da altri.
- ricordare ai clienti di utilizzare il gel per igiene delle mani prima di accedere al bar;
- far rispettare il corretto utilizzo della mascherina quando non si sta consumando;
- far rispettare il distanziamento;
- far rispetto l'affollamento massimo. Gli altri utenti dovranno attendere il loro turno fuori dal locale.

Inoltre:

- Qualsiasi tipo di articolo che possa essere liberamente manipolato o preso dai clienti deve essere rimosso, comprese le bustine di zucchero e le salviette. Tali articoli verranno forniti a richiesta al singolo utente.
- Se possibile un addetto si occuperà della somministrazione ai clienti ed un altro del pagamento e del ritiro dei bicchieri, tazzine ecc. usati.

PULIZIA E DISINFEZIONE

- Il banco del self service va disinfettato prima del servizio mensa, assieme a tutti gli utensili che verranno utilizzati.
- Al termine del servizio bisogna pulire tutto con appositi detergenti.
- Le stoviglie (piatti, bicchieri, posate) vanno lavate in lavastoviglie alla temperatura massima.
- I tavoli vanno puliti con appositi detergenti dopo il servizio.
- Prima del successivo servizio i tavoli vanno disinfettati.

COVID-19

RACCOMANDAZIONI PER GLI UTENTI DELLA MENSA



Rispettare la distanza di
sicurezza interpersonale di
almeno 1 metro



Utilizzare la mascherina
all'interno dei locali.
Toglierla **solo durante il
pasto**



**Per bere chiedere al personale
del self service.
Non utilizzare l'erogatore
dell'acqua.**

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 microorganismi non provoca malattie ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microorganismi 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 microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione.

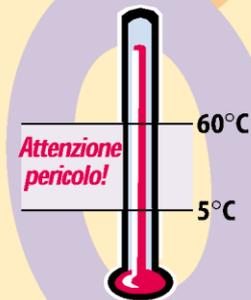


Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ 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 assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurare con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

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



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 derrate 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 microorganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi 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 microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondate e sbucciate.