



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo Professionale Statale Agrario " Servizi per l' Agricoltura, lo sviluppo rurale,
la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane".
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
Corso Serale per adulti Indirizzo Professionale Statale
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Cod. mecc. NARH090505
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257 - **Castellammare di Stabia (NA)**
Sede Centrale: Via Annunziatella, 23; **Plesso OIERMO:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25
Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053
Agerola (NA): Cod. Mecc: NARH09002T
Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola
Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

PROTOCOLLO SICUREZZA per ACCESSO ai LABORATORI (Cucina, Sala-Bar e Vendita, Accoglienza Turistica)

Le studentesse e gli studenti, il personale addetto potranno accedere all'interno della scuola e nello specifico ai laboratori a condizione di:

- **essere in possesso del green pass, obbligo a carico del Personale in servizio, Docenti ed ATA**
 - **non presentare sintomatologia respiratoria o febbre superiore a 37.5° C il giorno di ingresso e nei tre giorni precedenti;**
 - **non essere stato in quarantena o isolamento domiciliare negli ultimi 14 giorni;**
 - **non essere stato a contatto con persone positive, per quanto di loro conoscenza, negli ultimi 14 giorni.**
- 1 Ogni laboratorio sarà dotato di distributore di sanificante mani, di detergente con azione disinfettante per superfici e di salviette di carta;
 - 2 Ad ogni cambio turno sarà effettuata igienizzazione di tutti gli ambienti utilizzati dagli alunni e dal personale ;
 - 3 Se richiesto dal tipo di laboratorio, ogni studentessa e ogni studente indosserà la divisa completa e pulita, per ogni esercitazione/servizio;
 - 4 Il personale e gli alunni utilizzeranno l'abbigliamento idoneo per gli ambienti laboratoriali e i relativi DPI prima di entrare nei laboratori: mascherine e ove necessario, guanti monouso (indumenti specifici per il lavoro);
 - 5 I laboratori sono dotati di apposita segnaletica (verticale e orizzontale) indirizzata alla rappresentazione delle pratiche di prevenzione della trasmissione del contagio, fruibili dal personale e dagli alunni;
 - 6 Durante le fasi di lavoro ogni alunno avrà a disposizione una postazione di lavoro che verrà assegnata su indicazione del Docente, assicurandosi che le studentesse e gli studenti indossino sempre correttamente le mascherine;
 - 7 Durante l'attività laboratoriale chiunque dovesse uscire dal laboratorio deve essere segnalato su apposito registro di entrata e uscita; al suo rientro dovrà ripetere le operazioni d'igienizzazione;
 - 8 Le dotazioni di protezione adottate dovranno, al termine dell'attività formativa, essere sanificate o eliminate secondo quanto indicato nel protocollo di sicurezza dell'istituto;
 - 9 Tutti gli alunni saranno sottoposti ad un corso di formazione sulle nuove norme inerenti misure di contenimento del contagio da COVID-19;

- 10 Tutti i locali di lavoro, ove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, con frequenza predeterminata dal Protocollo di sicurezza dell'Istituto. A tal fine si ricorda quanto definito dall'allegato IV del D.L.gs 81/08.
- 11 I laboratori prevedono, ove possibile, punti d'ingresso differenziati dai punti di uscita e la percorrenza interna degli spazi è organizzata in modo da minimizzare le possibilità di incrocio dei flussi grazie anche all'ausilio degli indicatori visivi posti sui pavimenti.
- 12 I PC ed eventuali risorse multimediali, all'interno di ogni laboratorio, verranno sanificati dall'assistente tecnico di competenza, ad ogni cambio del turno di ciascun alunno e/o Docente e/o assistente tecnico.

REGOLE SPECIFICHE per LABORATORI SALA BAR, CUCINA e PASTICCERIA

1. Nei laboratori di Cucina, Pasticceria e Sala Bar è obbligatorio l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti; tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti.
2. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone e asciugarle in maniera igienica:
 - 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 e 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 l'uso del bagno
 - dopo aver mangiato, bevuto o dopo aver toccato qualsiasi cosa che possa compromettere la salubrità delle preparazioni.

Prima e dopo la preparazione degli alimenti, occorre che le studentesse e gli studenti, con l'aiuto del personale tecnico e ausiliario, detergano le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente. Il Personale tecnico avrà cura della compilazione delle schede di sanificazione del manuale HACCP, con relativa firma dell'Addetto.

Inoltre per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti (sempre a disposizione nei laboratori e che dovranno essere indossati dalle studentesse e dagli studenti su indicazione dei docenti), ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca. Per gli alimenti che vengono serviti dopo essere sottoposti a cottura, è necessario che questa fase sia effettuata in maniera accurata al fine di inattivare i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus. Dopo la cottura degli alimenti occorre poi non utilizzare per la loro manipolazione utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi.

- 3 L'utilizzo degli spogliatoi situati nella sede deve avvenire secondo la seguente procedura:
 - L'accesso agli spogliatoi è consentito in base alla capienza che è indicata da apposita cartellonistica;
 - Nel caso il gruppo classe sia composto da più studenti che si devono cambiare alla stessa ora, l'ingresso negli spogliatoi è scaglionato con la preventiva divisione in gruppi operata dal docente

titolare: il primo gruppo entra nello spogliatoio all'inizio dell'ora di lezione e il secondo gruppo dopo circa 10 minuti (tempo utile per il cambio); la sorveglianza sulle studentesse e gli studenti è garantita dalla presenza dei docenti tecnico pratici e dall'assistente tecnico di laboratorio; in presenza di uno studente diversamente abile, ci sarà anche la presenza dell'insegnante di sostegno;

- La precedenza è data ai gruppi di studenti che devono svolgere la lezione in cucina e successivamente quelli di sala;
 - Tutti devono **OBBLIGATORIAMENTE** indossare la mascherina e riporre i propri abiti in un sacco personale lavabile e riutilizzabile che le studentesse e gli studenti dovranno acquistare autonomamente;
 - Una volta cambiati, gli alunni ripongono il loro sacco all'interno dello spogliatoio;
 - Prima di accedere ai laboratori la temperatura corporea degli studenti verrà controllata nuovamente dal personale Ata (alunni del corso diurno);
 - Nel caso un alunno dovesse presentarsi senza idonea divisa e calzature previsti dalla norma, la mancanza verrà segnalata come nota disciplinare sul registro elettronico e l'alunno verrà ammesso in laboratorio solo per la vigilanza. L'alunno verrà fatto sedere in una zona riparata con l'obbligo di rimanervi fino al termine della lezione. Se tale mancanza dovesse ripetersi per più di due volte nel corso dell'anno scolastico, il docente provvederà ad inviare una mail di segnalazione al dirigente scolastico che convocherà il Consiglio di classe per l'applicazione delle conseguenti sanzioni disciplinari.
 - Nel rispetto anche delle procedure HACCP, le attività di pulizia ed igienizzazione seguiranno 2 cicli (inizio e fine turno) per ogni turno di laboratorio che riguarderanno sia gli ambienti che le attrezzature in uso. Le misure di igienizzazione delle superfici debbono essere estese con la medesima cura dei punti sopra espressi, al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo e riportate sulle schede del manuale HACCP, con relativa firma dell'Addetto
- 4 I prodotti conferiti dal magazzino o dalle celle frigorifere poste in locali diversi da quelli di esercitazione, devono giungere al locale di esercitazioni in imballaggio integro che verrà ritirato dal personale tecnico, che deve altresì collaborare con l'assistente tecnico del magazzino per il ritiro della cesta. Una volta avvenuto il ritiro della cesta destinata alla classe nessuno può accedere nuovamente al magazzino (gli alunni non possono recarsi in magazzino per nessun motivo)
 - 5 le lezioni tecnico pratiche nei laboratori di sala, cucina devono essere programmate
 - 6 Gli ordini verranno validati dal Direttore S.G.A e dal Dirigente Scolastico.
 - 7 Per questioni di sicurezza alimentare in epoca covid, gli ordini devono essere ponderati per evitare sprechi: non sono infatti ammessi resi al magazzino se non di prodotti integri e confezionati, dopo aver compilato la scheda del manuale HACCP, con relativa firma dell'Addetto. Nel caso di assenze di un numero significativo di studenti, il docente tecnico pratico deve prontamente comunicare all'addetto del magazzino la riduzione dell'ordine;
 - 8 Gestione delle derrate nei magazzini: all'arrivo delle merci, l'assistente tecnico/amministrativo, fornito di dispositivi di protezione, deve effettuare i classici controlli, in un'area di accettazione non all'interno del magazzino per lo stoccaggio.

Appoggiare le derrate su un carrello idoneo al trasporto degli alimenti.

Stoccare le derrate alimentari nel magazzino, (tenere separate le ultime derrate alimentari arrivate, rispettando la rotazione dello stoccaggio, "l'ultimo prodotto che arriva sarà l'ultimo ad essere utilizzato"), tutte le derrate verranno trasportate negli appositi contenitori in base alla tipologia ed alla temperatura (es. congelato, fresco, frutta, verdura, salumi, formaggi etc.), l'operatore avrà cura della compilazione della scheda del manuale HACCP (temperatura, non conformità eventuale, ecc.....), con relativa firma dell'Addetto.

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa Giuseppina Principe
firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n. 39/1993