



RAGIONE SOCIALE

Istituto Comprensivo "Ricciardi" – PALATA
Via Kennedy, 3 - 86037 PALATA (CB) - ITALIA

PLESSI:

Infanzia - TAVENNA
Infanzia – LUPARA
Infanzia – CASTELMAURO
Infanzia, Primaria, Secondaria – GUARDIALFIERA
Infanzia, Primaria -PALATA
Primaria, Secondaria – CASTELMAURO
Primaria, Secondaria – MONTEFALCONE
Secondaria, Uffici - PALATA

ATTIVITA':

Codice ATECO: 85.10.00
Istruzione di grado preparatorio: scuole dell'infanzia,
scuole speciali collegate a quelle primarie
Codice ATECO: 85.20.00
Istruzione primaria: scuole elementari
Codice ATECO: 85.31.10
Istruzione secondaria di primo grado: scuole medie

Protocollo condiviso di regolamentazione del servizio di mensa scolastica

Data:	NOMINATIVO	FIRMA
Datore di lavoro	ISLER Tamara Viviana	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)	DI GIAMMARTINO Settimio	
Responsabile servizio prevenzione e protezione (RSPP)	MOSCUFO Giancarlo	
Medico competente	SCORPIO Sergio	

- Il presente documento costituisce la prima edizione.
- Il presente documento costituisce l'aggiornamento delle precedenti versioni.

SOMMARIO

PREMESSA	3
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	3
2. INFORMAZIONE	3
3. MODALITA' DI ACCESSO	4
4. MONITORAGGIO CLINICO LABORATORISTICO	4
5. SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	4
6. LA GESTIONE DEI LOCALI MENSA	5
7. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE	5
8. PULIZIA E DISINFEZIONE	5
9. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI	6
10. IMPEGNI DEL GESTORE	7
11. OBBLIGHI DEL GESTORE	8
12. TRATTAMENTO SALARIALE, NORMATIVO E ASSICURATIVO DEL PERSONALE	8
13. AUTORIZZAZIONE ALL'ACCESSO	8
14. MESSA A CONOSCENZA DELLA PROCEDURA ALLE PARTI INTERESSATE E SOTTOSCRIZIONE	9
15. RICHIAMO ALLE NORME E ALLE LEGGI VIGENTI	9
ALLEGATO 1: MODULO AUTODICHIARAZIONE PER IL OPERATORI MENSA	10
ALLEGATO 2: PROCEDURA DA ATTUARE PER L'UTILIZZO DEI TERMOSCANNER	11

PREMESSA

Il consumo del pasto a scuola rappresenta un'occasione di fondamentale importanza sia dal un punto di vista educativo, ovvero nel contributo offerto all'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto occasione di consumo di un pasto sano ed equilibrato.

Le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2020, unitamente alle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande nelle Scuole predisposte da varie regioni costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio nazionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nelle mense scolastiche.

È pertanto fondamentale, anche in questa fase emergenziale, preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento, fatto salvo specifiche indicazioni per i casi in cui non sia praticabile, quali per esempio per la fascia 0-6 anni o in presenza di deficit psicofisici o mentali.

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di Refezione viene organizzato dal lunedì al venerdì dalle ore 12:00 per circa un'ora. È consentito una tolleranza di + 5/10 minuti rispetto all'orario stabilito per l'erogazione del servizio.

2. INFORMAZIONE

Vengono informati tutti i lavoratori della Società Tu.Rist.Molise che entrino all'interno degli ambienti scolastici circa le disposizioni di sicurezza delle Autorità e sul Protocollo della Istituzione Scolastica di regolamentazione per il contrasto ed il contenimento della diffusione del Virus COVID-19.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°C) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria. Considerato che oltre ai sintomi principali che un eventuale contagio da Covid-19 può manifestarsi anche con sintomi secondari (congiuntivite, mal di gola, sintomi gastrointestinali, etc.) per ogni alterazione del proprio stato di salute si consiglia sempre la comunicazione di eventuali sintomi secondari al proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere a scuola e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, ecc.);
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle autorità e del Dirigente Scolastico nel fare accesso a scuola (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il Dirigente Scolastico della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- In caso di comparsa di sintomi quali quelli al comma precedente, intercorsi durante lo svolgimento dell'attività a scuola, la permanenza negli ambienti scolastici deve essere immediatamente interrotta ed il soggetto sintomatico deve essere allontanato fino a dimostrazione dell'effettivo recupero dello stato di salute in esclusione di qualsiasi possibilità di contagio da Coronavirus. A tal proposito, ove sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, aumento della temperatura corporea, dispnea, tosse, provenienza da zone a rischio contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc.) il personale è obbligato ad informare il proprio medico di famiglia e/o l'Autorità sanitaria territorialmente competente e di rimanere al proprio domicilio come e se da essi disposto;

3. MODALITA' DI ACCESSO

Per l'accesso di fornitori esterni vengono individuati ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale presente nella scuola.

Il personale, di qualsiasi funzione e livello, prima dell'accesso al luogo di lavoro ed a ogni turnazione, potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea per il tramite di termometro frontale a raggi infrarossi. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°C, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. La misurazione della temperatura corporea sarà effettuata immediatamente all'ingresso della scuola (uscio della porta e senza toccare niente) ed alla presenza di un solo altro dipendente, che è l'incaricato dal Dirigente Scolastico e che indossa una mascherina chirurgica.

L'ingresso a scuola 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.

Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il Dirigente Scolastico fornirà la massima collaborazione.

Gli operatori del servizio mensa dovranno sottostare a tutte le regole ivi comprese quelle per l'accesso ai locali scolastici previste per i dipendenti (misurazione della temperatura corporea, igiene delle mani etc.) e dovranno essere dotati di DPI di loro proprietà, mantenendo comunque la distanza di sicurezza.

Il personale scolastico in servizio provvederà a verificare gli accessi, registrando le generalità ed i riferimenti telefonici degli operatori su apposito registro.

Il personale addetto al servizio mensa dovrà individuare e/o installare servizi igienici dedicati. È vietato utilizzare quelli del personale dipendente dell'Istituzione scolastica o degli alunni.

In caso di lavoratori dipendenti della società Tu.Rist.Molise che operano all'interno dell'edificio scolastico che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente la scuola ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.

La scuola darà, alla società appaltatrice del servizio mensa, completa informativa dei contenuti del Protocollo di sicurezza scolastica anticontagio Covid-19 e vigilerà affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro scolastico, ne rispettino integralmente le disposizioni.

4. MONITORAGGIO CLINICO LABORATORISTICO

Il Dirigente Scolastico invita tutti gli operatori che prestano la loro attività all'interno della scuola ad effettuare i test sierologici prima di iniziare l'attività.

5. SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). La somministrazione dei pasti nella scuola avviene negli appositi locali mensa.

6. LA GESTIONE DEI LOCALI MENSA

L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno e l'aerazione frequente dei locali.

È necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, dove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, e così via) nei locali di somministrazione alimenti;
- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- vietare buffet a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri.

7. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Nel caso in cui la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile - o non sufficiente - per via delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche, attraverso queste modalità:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.

8. PULIZIA E DISINFEZIONE

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del Covid-19 (il riferimento è il documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna).

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.

Il programma, prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti utilizzati;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, e così via (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione; la formazione del personale in materia.

Occorre quindi:

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi.

9. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con 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 l'uso del bagno.
-

Il personale addetto alla mensa deve essere formato e dotato dei seguenti DPI:

Guanti

Gli operatori devono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, e così via.

Mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARSCoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti.

L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori.

Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione dei droplets respiratori, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla manipolazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani;
- gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori dedicati.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

Tuta monouso

Serve a proteggere il corpo da agenti chimici, biologici, da schizzi di liquidi e materiali incandescenti.

- Indossare nel caso di rischi derivanti da attività di disinfestazione, da interventi su importanti sversamenti di prodotti chimici e biologici.
- Non indossare la tuta se essa presenta difetti (cerniera lampo difettosa, cuciture aperte, etc.).

Visiera

Impiegato per la protezione dall'urto di particelle solide ad alta velocità e bassa energia d'impatto, da frammenti di materiali, da spruzzi di liquidi.

Raccomandazioni:

- Ispezionare accuratamente il DPI prima di ogni impiego e non utilizzarlo se qualche particolare dovesse mostrare segni di evidente usura o malfunzionamento.
- Non manomettere il DPI.
- Conservare il DPI nell'imballo originale evitando il contatto con solventi ed acidi.
- Il DPI, in caso abbia subito danni di entità consistente, deve sempre essere messo fuori uso e sostituito.

Calzari monouso

Indossare durante le operazioni di travaso o manipolazione di sostanze pericolose in forma liquida.

Ispezionare accuratamente il DPI prima di ogni impiego e non utilizzarlo se qualche particolare dovesse mostrare segni di evidente usura o malfunzionamento.

Il DPI, in caso abbia subito danni di entità consistente, deve sempre essere messo fuori uso e sostituito.

Il DPI deve essere utilizzato, conservato e mantenuto secondo le indicazioni che il produttore riporta sulla nota informativa la quale definisce anche il campo di impiego.

Cuffia

Copricapo destinato a racchiudere i capelli sia per motivi di protezione (attività comportanti il transito presso organi in rotazione presentanti pericoli di impigliamento dei capelli, o presso fiamme o materiali incandescenti) sia per motivi igienici (ambito alimentare).

Deve essere: facilmente indossabile, leggero, resistente, lavabile (o monouso) e in grado di racchiudere i capelli in modo completo senza causare costrizione.

Formazione

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione del COVID-19. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

10. IMPEGNI DEL GESTORE

Il gestore si impegnerà a:

- preparare lo spazio adibito a refettorio;
- pulire i locali adibiti al servizio mensa (tavoli, pavimenti e utensileria/attrezzature utilizzate per la refezione);
- fornire le stoviglie e il materiale accessorio necessario alla distribuzione del cibo, compresi i grembiuli

monouso, camici e copricapo, e dei dispositivi igienico-sanitari resi obbligatori da disposizioni dell’Autorità Sanitaria competente, e dalle leggi vigenti in materia, anche per il personale ATA addetto allo scodellamento. Tale abbigliamento dovrà essere impiegato esclusivamente nelle fasce orarie in cui si svolgono le operazioni di apparecchiatura, distribuzione del pasto e rigovernatura;

- effettuare lo “scodellamento” (sporzionamento dei pasti e loro distribuzione ai tavoli);
- ritirare le stoviglie con relativo smaltimento dei rifiuti organici e non;
- pulire e riordinare i locali dopo i pasti, delle attrezzature e delle stoviglie;
- fornire i prodotti necessari alla pulizia delle stoviglie, dei refettori e delle aule;
- effettuare regolari controlli di qualità nella distribuzione dei cibi durante lo svolgimento della refezione, attraverso assistenza e indagini nelle scuole;
- far partecipare il proprio personale che svolge il servizio di scodellamento presso le scuole alle prove di evacuazione, che vengono svolte nelle scuole almeno due volte l'anno ai fini della prevenzione e della sicurezza;
- garantire il servizio mettendo a disposizione un numero adeguato di operatori.

11. OBBLIGHI DEL GESTORE

La Società Tu.Rist.Molise dovrà garantire:

- i requisiti di idoneità secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene, sicurezza dei lavoratori ed operare e/o avviarsi ad operare in un sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), come dal D.lgs. 24 maggio 1997, n. 155 e s.m.;
- l'utilizzo di proprio personale, dotato di idonea preparazione igienico-sanitaria ai sensi della normativa vigente e di idoneo abbigliamento.

Tutti i lavoratori dovranno essere muniti di tessera di riconoscimento aziendale, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l’indicazione del datore di lavoro.

Il Gestore del servizio mensa dovrà comunicare alla Scuola il nominativo delle figure di riferimento con le quali coordinare e controllare, nell'ambito delle reciproche competenze, la migliore erogazione dei servizi e delle forniture oggetto del presente Protocollo.

12. TRATTAMENTO SALARIALE, NORMATIVO E ASSICURATIVO DEL PERSONALE

In ottemperanza a quanto stabilito all’art. 9, comma 2, della legge 8 novembre 1991, n. 381, nei confronti della generalità del personale il Gestore si impegna:

- ad applicare nei confronti del personale dipendente di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro vigenti, nonché osservare le disposizioni vigenti in tema di assicurazione obbligatoria;
- ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in particolare in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro;
- ad assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell’Istituzione Scolastica o di terzi nel caso di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non, nella gestione del servizio.

13. AUTORIZZAZIONE ALL’ACCESSO

Sono autorizzati ad usufruire del servizio:

- il personale docente che contestualmente alla somministrazione dei pasti svolge un’attività di tipo educativo e di vigilanza nei confronti dei minori;
- il personale incaricato assegnato al servizio mensa che si trova al momento del pasto;
- il personale ATA che assolve a specifiche funzioni durante la refezione scolastica.

14. MESSA A CONOSCENZA DELLA PROCEDURA ALLE PARTI INTERESSATE E SOTTOSCRIZIONE

La presente procedura è stata redatta dal Dirigente Scolastico con la collaborazione del RSPP architetto Moscufo Giancarlo e mediante l'apporto specialistico del medico competente dottor Michele Iantomasi in previa preventiva collaborazione del RLS prof.ssa Giuseppina Cruceli.

Tale procedura è consegnata tutti i lavoratori interessati dell'Istituto, in modo da mettere tutti a conoscenza delle procedure attuate dall'Istituto e per darne ampia pubblicità.

15. RICHIAMO ALLE NORME E ALLE LEGGI VIGENTI

Per quanto non espressamente previsto e disciplinato nel presente documento si rimanda al Protocollo condiviso della Scuola e alle Norme ed ai Protocolli di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e si intendono richiamate tutte le disposizioni vigenti in materia.

ALLEGATO 1: MODULO AUTODICHIARAZIONE PER IL OPERATORI MENSA

AUTODICHIARAZIONE AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 D.P.R. N. 445/2000

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a il ____/____/____

a _____ (prov. _____)

In servizio presso _____

Posizione lavorativa _____

consapevole delle conseguenze penali previste in caso di dichiarazioni mendaci a pubblico ufficiale (art. 495 C.P.)

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- di essere a conoscenza delle disposizioni del DPCM 7/8/2020, art. 1, comma 6, lettera *a*, e di agire nel loro rispetto (*)

In particolare dichiara:

- di essere a conoscenza dei contenuti dell'art. 20 del D.lgs. 81/2008, relativo agli obblighi dei lavoratori
- di essere a conoscenza delle attuali misure anti-contagio e di contrasto all'epidemia COVID-19 di cui al relativo Protocollo pubblicato nel sito dell'Istituto _____

Il/La sottoscritto/a dichiara inoltre di essere a conoscenza che i dati personali forniti nella presente dichiarazione sono necessari per la tutela della salute propria e di tutte le altre persone presenti all'interno di questa struttura; pertanto presta il proprio esplicito e libero consenso al loro trattamento per le finalità di cui alle norme in materia di contenimento e gestione dell'emergenza da COVID-19.

- Il proprio consenso al trattamento dei dati personali contenuti nella presente dichiarazione.

Luogo e data: _____

Firma _____

ALLEGATO 2: PROCEDURA DA ATTUARE PER L'UTILIZZO DEI TERMOSCANNER

Premessa

L'acquisizione di informazioni sugli eventuali sintomi da COVID-19 delle persone che accedono a scuola attraverso la rilevazione della temperatura corporea costituisce una delle misure più efficaci per evitare l'accesso di soggetti sintomatici e prevenire possibili contatti a rischio.

Modalità operative

La rilevazione della temperatura corporea all'accesso di una persona a scuola viene effettuata con misurazione a distanza (mediante termoscanner), a cura di un collaboratore scolastico che deve indossare la mascherina chirurgica e guanti monouso.

Nel caso in cui venga rilevata una temperatura corporea compresa tra 37,6 °C e 37,9 °C verrà effettuata una seconda misurazione di verifica. Se la temperatura corporea supera i 37,5 °C anche alla seconda misurazione, alla persona non può essere consentito l'accesso a scuola;

- verrà momentaneamente isolata in un ambiente precedentemente individuato;
- se già non la indossa, le sarà fornita una mascherina chirurgica;
- se del caso, si chiamerà il 118 per chiedere informazioni sul da farsi.

Identificazione della persona

L'identificazione della persona e la registrazione della sua temperatura corporea (> 37,5 °C) avvengono solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso alla scuola.

In questo caso il collaboratore scolastico fornisce un'informativa scritta sul trattamento dei dati personali.

Informativa

L'informativa comprende i seguenti elementi di trattamento dei dati personali:

- finalità del trattamento - prevenzione dal contagio da COVID-19
- base giuridica - implementazione del protocollo di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 2, comma 1, del DPCM 7/8/2020, pubblicato nel sito dell'Istituto
- durata della conservazione dei dati - termine dello stato d'emergenza (attualmente il 15/10/2020)

Registro

L'identificazione della persona e la registrazione della sua temperatura corporea vengono trascritte su un apposito registro, conservato presso la sede scolastica (sotto la responsabilità del coordinatore didattico di plesso), a cura del collaboratore scolastico preposto al trattamento dei dati sensibili e cui sono fornite le istruzioni necessarie. I dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali "contatti stretti" di una persona risultata positiva al COVID-19).