



II.SS. AXEL MUNTHE Anacapri (NA)



Unione europea  
Fondo sociale europeo



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE**  
PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA  
LICEO CLASSICO - LICEO SCIENTIFICO – CORSI SERALI PER ADULTI

**AXEL MUNTHE**

Via Pagliaro,11 - 80071 ANACAPRI (NA)

## **Regolamento accesso laboratori in regime di SARS misure di contenimento del contagio da COVID19**

INFORMAZIONI PER I LAVORATORI ai sensi del punto 1 dell'Allegato 6 al DPCM 26 aprile 2020  
LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DAL DPCM 26 aprile 2020 (FASE 2)

1. Impossibilità di accedere alle strutture della Scuola con sintomi da infezione respiratoria e febbre superiore a 37,5°C; 2.
2. Obbligo di indossare mascherina protettiva e mantenere una distanza interpersonale minima di 1 m (salvo diverse specifiche indicazioni);
3. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 (27), gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle 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 l'uso del bagno
  - dopo aver mangiato, bevuto o dopo aver toccato qualsiasi cosa che possa compromettere la salubrità delle preparazioni
4. Utilizzo degli spogliai con distanziamento e mascherine solo per indossare calzature e giacca.
5. Ogni allievo avrà cura/obbligo di riporre i propri effetti personali negli armadietti posti nei corridoi
6. Ad ogni cambio turno sarà effettuata sanificazione di tutti gli ambienti utilizzati dagli allievi e personale in servizio;
7. Il personale in servizio e gli allievi tutti utilizzeranno l'abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.)
8. I laboratori sono dotati di apposita segnaletica (verticale e orizzontale) indirizzata alla rappresentazione delle pratiche di prevenzione della trasmissione del contagio, fruibili dal personale adulto e dagli allievi.
9. In ogni laboratorio di cucina, potranno avere accesso massimo 14 allievi distanziati ognuno nella propria postazione di lavoro
10. Durante le fasi di lavoro ogni allievo avrà a disposizione la propria postazione di lavoro delimitata da apposita segnaletica
11. Nei laboratori di cucina 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



II.SS. AXEL MUNTHER Anacapri (NA)



Unione europea  
Fondo sociale europeo



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE**  
PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA  
LICEO CLASSICO - LICEO SCIENTIFICO – CORSI SERALI PER ADULTI

## **AXEL MUNTHER**

Via Pagliaro,11 - 80071 ANACAPRI (NA)

12. Tutti gli allievi saranno sottoposti ad un corso di formazione sulle nuove norme inerenti misure di contenimento del contagio da COVID19 tenuto dai docenti e da RSPP
13. Tutti i locali di lavoro, dove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, con frequenza predeterminata. A tal fine si ricorda quanto definito dall'allegato IV del D.lgs 81/08
14. 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.
15. Le misure di igienizzazione delle superfici debbono essere estese con la medesima cura dei punti sopra espressi, anche ai carrelli ed al montacarichi al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo
16. Le ore di laboratorio sono strutturate in moduli di 50 minuti
17. I laboratori prevedono, ove possibile, punti di 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 gli indicatori visivi posti sui pavimenti
18. I laboratori informatici e scientifico saranno accessibili solo dietro prenotazione al Responsabile di laboratorio che terrà registro presenze.
19. Nei laboratori potranno avere accesso massimo 14 allievi distanziati ognuno nella propria postazione di lavoro
20. Al termine delle attività gli studenti avranno cura di sanificare, con disinfettanti in dotazione, le apparecchiature utilizzate.