



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

RIPARTIRE. SÌ! MA COME ? ORGANIZZARE IL PROTOCOLLO

Massimo Gelati – RSPP, RHACCP, OSA Alma
Colorno, 15 Maggio 2020

L'esempio è la più alta forma di insegnamento

Un'indispensabile conoscenza tecnica



IL PROTOCOLLO ALMA

A TUTELA DELLA SALUTE DI
STUDENTI,
LAVORATORI,
FORNITORI,
VISITATORI
AL RIAVVIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE
POST EMERGENZA
COVID-19

Prima stesura aggiornata al 13 maggio 2020

INAIL

ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSICURAZIONE
CONTRO GLI INFORTUNI SUL LAVORO



**Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione
delle misure contenitive del contagio
da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione**

Maggio 2020

Residente da
GRUPPO GELATI SRL
Via Marconi, 47
43052 Soriano (PR) - Italy
phone: +39 0523 696026
fax: +39 0523 696028
mail: info@gruppegelati.it
web: http://www.gruppegelati.it



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

*Ai sensi del D. Lgs. 8 Aprile 2008, n 81 così come modificato ed
integrato dal D.Lgs. 106/2009*



ALMA SRL

*Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi 26 - 43052 Colorno (PR)*

Figure professionali di riferimento per la ripartenza

O.S.A.

operatore del settore alimentare

RSPP

responsabile servizio prevenzione e protezione

R HACCP

responsabile del piano di autocontrollo HACCP

13 punti di lavoro

- 1 - INFORMAZIONE E FORMAZIONE
- 2 - MODALITÀ DI ACCESSO IN AZIENDA
- 3 - MODALITÀ DI ACCESSO DEI FORNITORI / VISITATORI ESTERNI
- 4 - PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA
- 5 - PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI
- 6 - DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE
- 7 - GESTIONE SPAZI COMUNI
- 8 - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO
- 9 - GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI
- 10 - SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI E EVENTI INTERNI
- 11 - GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA
- 12 - SORVEGLIANZA SANITARIA / MEDICO COMPETENTE / RLS
- 13 - AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

Organizzare la ripartenza

L'INDICE DEL PROTOCOLLO

PREMESSA

I PIANO D'AZIONE

1. DOCUMENTAZIONE DI LEGGE
2. SCREENING MEDICO, SORVEGLIANZA SANITARIA E TUTELA DELLA PRIVACY
3. INGRESSO / USCITA STUDENTI, LAVORATORI E VISITATORI
4. INGRESSO / USCITA FORNITORI
5. CIRCUITAZIONE INTERNA E GESTIONE SPAZI COMUNI
6. PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
7. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE
8. NUOVO DISEGNO DELLA DIDATTICA
9. ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO
10. REPARTO EVENTI

SINTESI DEL PIANO D'AZIONE

II PIANO DI CONTROLLO E SORVEGLIANZA

III PARTNER DI PROGETTO

IV RIFERIMENTI NORMATIVI E FONTI

ALLEGATI



IL PROTOCOLLO ALMA

A TUTELA DELLA SALUTE DI
STUDENTI,
LAVORATORI,
FORNITORI,
VISITATORI
AL RIAVVIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE
POST EMERGENZA
COVID-19

Prima stesura aggiornata al 13 maggio 2020

Il protocollo è un patto per la ripartenza

13 i punti contenuti nel Protocollo

Un documento condiviso dal team del ristorante e approvato da chi ne ha responsabilità

DL delegato alla sicurezza

RSPP Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione

MC, Medico competente

RLS, Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

GUIDA ALLA LETTURA

Questo documento è composto di 4 capitoli.
Il primo capitolo PIANO D'AZIONE illustra gli obiettivi di ALMA, gli strumenti e le tecnologie messe in campo a tutela della salute delle persone che svolgeranno attività presso la nostra sede durante questa fase di ripresa post emergenza COVID-19.
Il Piano d'azione è organizzato in 10 temi trattati attraverso 2 macroaree.

OBIETTIVO **PROGETTO STRUTTURALE E ORGANIZZATIVO**

Il secondo capitolo PIANO DI CONTROLLO E SORVEGLIANZA illustra l'organizzazione e le procedure adottate al fine di monitorare le disposizioni applicate in questa fase.
Il terzo capitolo PARTNER DI PROGETTO illustra le aziende che hanno collaborato alla stesura del progetto e alla sua messa in opera.
Il quarto capitolo RIFERIMENTI NORMATIVI E FONTI.
Il documento è corredato da 2 allegati.

05			
04			
03			
02			
01			
00	04.05.2020	AGGIORNAMENTO	Presidente
REV.	DATA	DESCRIZIONE REVISIONE	APPROVATO

FUNZIONE	COGNOME - NOME	DATA	FIRMA
DELEGATO SICUREZZA	Andrea Sinigaglia	__/__/__	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	Massimo Gelati	__/__/__	
MEDICO COMPETENTE	Alfredo Bacchini	__/__/__	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	Giuseppe Lombardi	__/__/__	

IL PROTOCOLLO: punti salienti

Formazione del personale

Analisi rischio biologico

Procedure di gestione dei casi sospetti

Gestione dei fornitori

Revisione del DVR

Revisione manuale autocontrollo

Distanziamento

Sanificazione

Dispositivi individuali di protezione

IL PROTOCOLLO – la valutazione del rischio

- **esposizione**

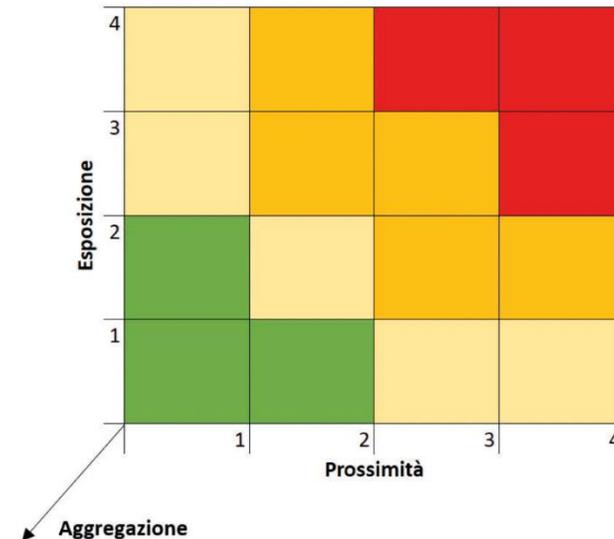
- o 0 = probabilità bassa (es. lavoratore agricolo);
- o 1 = probabilità medio-bassa;
- o 2 = probabilità media;
- o 3 = probabilità medio-alta;
- o 4 = probabilità alta (es. operatore sanitario).

- **aggregazione**

- o 1.00 = presenza di terzi limitata o nulla (es. settori manifatturiero, industria, uffici non aperti al pubblico);
- o 1.15 (+15%) = presenza intrinseca di terzi ma controllabile organizzata (es. commercio al dettaglio, servizi alla persona, uffici aperti al pubblico, ristoranti);
- o 1.30 (+30%) = aggregazioni controllabili con procedure (es. sanità, scuole, carceri, forze armate, trasporti pubblici);
- o 1.50 (+50%) = aggregazioni intrinseche controllabili con procedure in molto limitata (es. spettacoli, manifestazioni di massa).

- **prossimità**

- o 0 = lavoro effettuato da solo per la quasi totalità del tempo;
- o 1 = lavoro con altri ma non in prossimità (es. ufficio privato);
- o 2 = lavoro con altri in spazi condivisi ma con adeguato distanziamento (es. ufficio condiviso);
- o 3 = lavoro che prevede compiti condivisi in prossimità con altri per parte non predominante del tempo (es. catena di montaggio);
- o 4 = lavoro effettuato in stretta prossimità con altri per la maggior parte del tempo (es. studio dentistico).



Matrice di rischio: verde = basso; giallo = medio-basso; arancio = medio-alto; rosso = alto

IL PROTOCOLLO: Comitato di Applicazione

È costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e verifica delle regole del Protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

GRUPPO GELATI: IL DOPPIO DECALOGO PER LA RISTORAZIONE

CAPIENZA

01

Predeterminare la capienza, dividendo i metri quadri complessivi della sala per 4 metri quadri

TAVOLI

02

Organizzare i tavoli per sedute a 4 persone ponendoli a 2 metri di distanza gli uni dagli altri

SPAZIO

03

Per lo spazio di sicurezza tra un cliente e l'altro definire "una distanza in grado di evitare la trasmissione del droplet"

1 METRO

04

Posizionare i tavoli in modo che la distanza tra il dorso delle sedie sia maggiore di 1 metro, e che i clienti rivolti l'uno verso l'altro siano distanziati da almeno 1 m, anche di lato

FAMIGLIA

05

Il distanziamento allo stesso tavolo non è necessario se i clienti sono conviventi



GRUPPO
GELATI
CONSULENTI DI DIREZIONE

GRUPPO GELATI: IL DOPPIO DECALOGO PER LA RISTORAZIONE

BARRIERE

06

Non obbligatorie le barriere divisorie in materiale liscio, lavabile e igienizzabile, ma possono migliorare il rapporto metri quadri complessivi/4 metri quadri cliente

DISPENSER

07

Posizionare i dispenser con il gel disinfettante in più punti: ingresso, bagni, cassa ed altri punti critici

CONTENITORI

08

Eliminare tutti i contenitori da tavolo (cestino del pane, saliere, brocche)

MENU DIGITALE

09

Predisporre menu scaricabile da smartphone o lavagne

MENU

10

Eliminare i menu stampati



GRUPPO GELATI: IL DOPPIO DECALOGO PER LA RISTORAZIONE



INGRESSO

11

Prevedere personale per la gestione dell'ingresso dei clienti

SERVIZI

12

Prevedere personale o automazione per la gestione dei bagni che dovranno essere igienizzati frequentemente

CUCINA

13

Prevedere mascherine chirurgiche e guanti in lattice o nitrile per personale di cucina e (eventualmente) di sala

UTENSILI

14

Organizzare lo sbarazzo tavoli con contenitori e cloche perché la possibilità di contaminazione di stoviglie e posate è alta

SBARAZZO

15

Prevedere la divisione di mansioni tra chi sistema stoviglie e posate e chi effettua lo sbarazzo



GRUPPO GELATI: IL DOPPIO DECALOGO PER LA RISTORAZIONE

PULIZIA

16

Implementare le consuete misure di pulizia e sanificazione al termine di ogni servizio al tavolo

ARIA

17

Considerare i tempi necessari per arieggiare in maniera naturale i locali, soprattutto in relazione ai servizi igienici, oltre ad eventuali unità di trattamento aria

INFORMARE

18

Predisporre cartelli con le indicazioni da seguire per i clienti, compresa la possibilità di autocertificazione per conviventi allo stesso tavolo

INFORMARE

19

Esporre all'ingresso qualsiasi indicazione utile (orari di turnazione dei tavoli per ciascun servizio, la rilevazione della temperatura corporea, ecc...)

SPAZI APERTI

20

Esaminare la possibilità di utilizzare spazi all'aperto privati o in concessione per privilegiare i tavoli all'esterno



GRUPPO
GELATI
CONSULENTI DI DIREZIONE

MAPPATURA IGIENICO SANITARIA DEL LOCALE ED INDIVIDUAZIONE DIVERSI LIVELLI DI RISCHIO

VALUTAZIONE DEL RISCHIO COVID-19 TRASMISSIONE PER CONTATTO (MANI)

FIGURA CHE VIENE A CONTATTO CON L'OGGETTO	TIPOLOGIA DI OGGETTO O SUPERFICIE																	
	AREE di TRANSITO					AREA DI SOMMINISTRAZIONE							SERVIZI IGIENICI CLIENTELA			AREA CUCINA		
	Porta e maniglie d'ingresso	Porta e maniglie cucina	Porta e maniglie magazzino	Porte e maniglie uffici	Corrimano	Bancone bar / caffetteria	Area camerieri: smistamento pane	Carrello dolci	Tavoli sala	Sedie sala	Condimenti (oliera, sale, pepe)	Stoviglie (bicchieri, tazzine, posate)	Pos / cassa	Maniglie porte servizi igienici	Lavandino / dispenser sapone	Sistemi asciugatura mani	Attrezzature e utensili	Stoviglie da portata
FORNITORI	●		●		●													
PERSONALE INTERNO ALL'AZIENDA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CLIENTELA	●				●	●		●	●	●	●	●	●	●	●			

LEGENDA: ● RISCHIO ALTO | ● RISCHIO MEDIO | ● RISCHIO BASSO

MAPPATURA IGIENICO SANITARIA DEL LOCALE ED INDIVIDUAZIONE DIVERSI LIVELLI DI RISCHIO

Rischio individuato

Quali indicazioni devi seguire?



- Lavati le mani con acqua e sapone (minimo 30 secondi) prima di toccare gli oggetti e superfici
- Attieniti alla segnaletica orizzontale predisposta nel locale per il mantenimento delle distanze di sicurezza



- Lavati mani con acqua e sapone (minimo 30 secondi) prima di toccare superfici e oggetti che hanno il seguente bollino
- Utilizzo di disinfettante a base idroalcolica (alcol isopropilico >60%) per le mani
- Attieniti alla segnaletica orizzontale predisposta nel locale per il mantenimento delle distanze di sicurezza



- Indossa guanti e mascherine prima di toccare l'oggetto/ superficie che presenta questo bollino
- Utilizza un disinfettante a base idroalcolica (alcol isopropilico >60%) sia sulle mani che sui guanti: nel locale sono presenti dispenser a tua disposizione
- Attieniti alla segnaletica orizzontale predisposta nel locale per il mantenimento delle distanze di sicurezza





FOUR WAYS TO DESTROY CORONAVIRUS



THE ANATOMY OF THE VIRUS

Coronaviruses are a group of viruses. The specific coronavirus that causes COVID-19 is called SARS-CoV-2.



SARS-CoV-2 is a new virus, so there's currently no treatment for it. By cleaning hands and surfaces we can stop it spreading.

1

SOAP AND WATER



✓ HANDS ✓ HARD SURFACES

SOAP MOLECULES



WASH HANDS FOR A MINIMUM OF 20 SECONDS

HOW DOES IT DESTROY THE VIRUS?

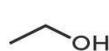
Soap molecules dissolve the fatty outside layer of the virus. Any type of soap is effective, so it doesn't matter what type you use.

2

ALCOHOL HAND SANITISER



✓ HANDS ✓ HARD SURFACES



ETHANOL



ISOPROPANOL

MINIMUM CONCENTRATION OF 70% ALCOHOL

HOW DOES IT DESTROY THE VIRUS?

Alcohol molecules dissolve the fatty outside layer of the virus and damage the structures of virus proteins.

3

BLEACH SOLUTION



✗ HANDS ✓ HARD SURFACES

NaClO

SODIUM HYPOCHLORITE

Cl₂

Don't mix bleach with other cleaners. This can generate toxic chlorine gas.

MINIMUM CONCENTRATION OF 0.1% BLEACH

HOW DOES IT DESTROY THE VIRUS?

Bleach oxidises and destroys virus proteins and genetic material. It should be left on surfaces for at least 10 minutes.

4

HYDROGEN PEROXIDE



✗ HANDS ✓ HARD SURFACES

H₂O₂

HYDROGEN PEROXIDE

Don't mix peroxide with vinegar. This makes corrosive peracetic acid.

MINIMUM CONCENTRATION OF 3% PEROXIDE

HOW DOES IT DESTROY THE VIRUS?

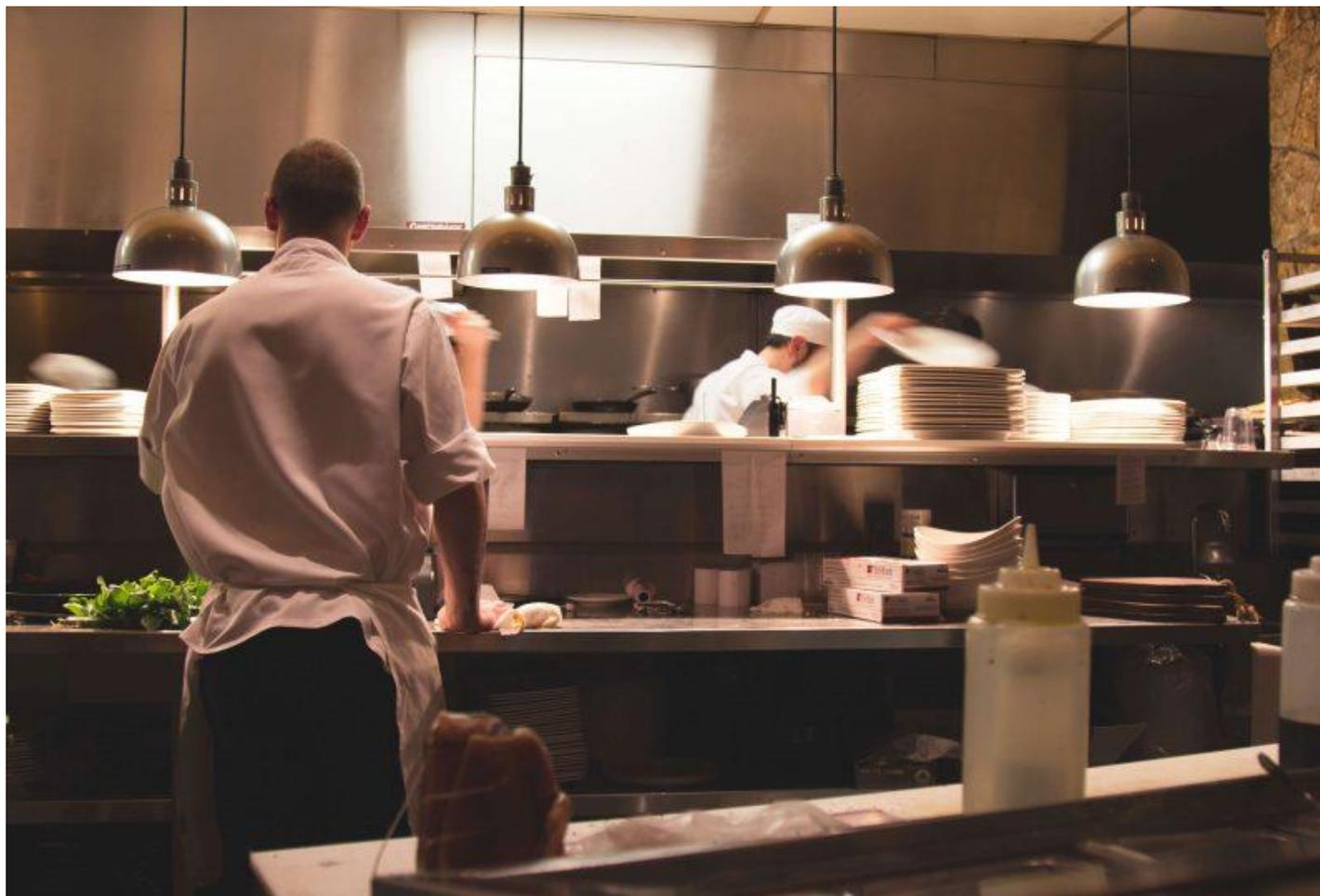
Peroxide oxidises and destroys virus proteins and genetic material. It should be left on surfaces for at least 10 minutes.



© Andy Brunning/Compound Interest 2020 - www.compoundchem.com | Twitter: @compoundchem | FB: www.facebook.com/compoundchem
This graphic is shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 licence.



UTILIZZO DI NUOVE TECNOLOGIE IN CUCINA



IMPLEMENTAZIONE DI FORME INNOVATIVE DI PRENOTAZIONE



Il layout dei locali di ristorazione

rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, garantendo il distanziamento fra i tavoli – anche in considerazione dello spazio di movimento del personale – non inferiore a 2 metri

garantire tra i clienti durante il pasto una **distanza** in grado di evitare la trasmissione di goccioline e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie.

Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato

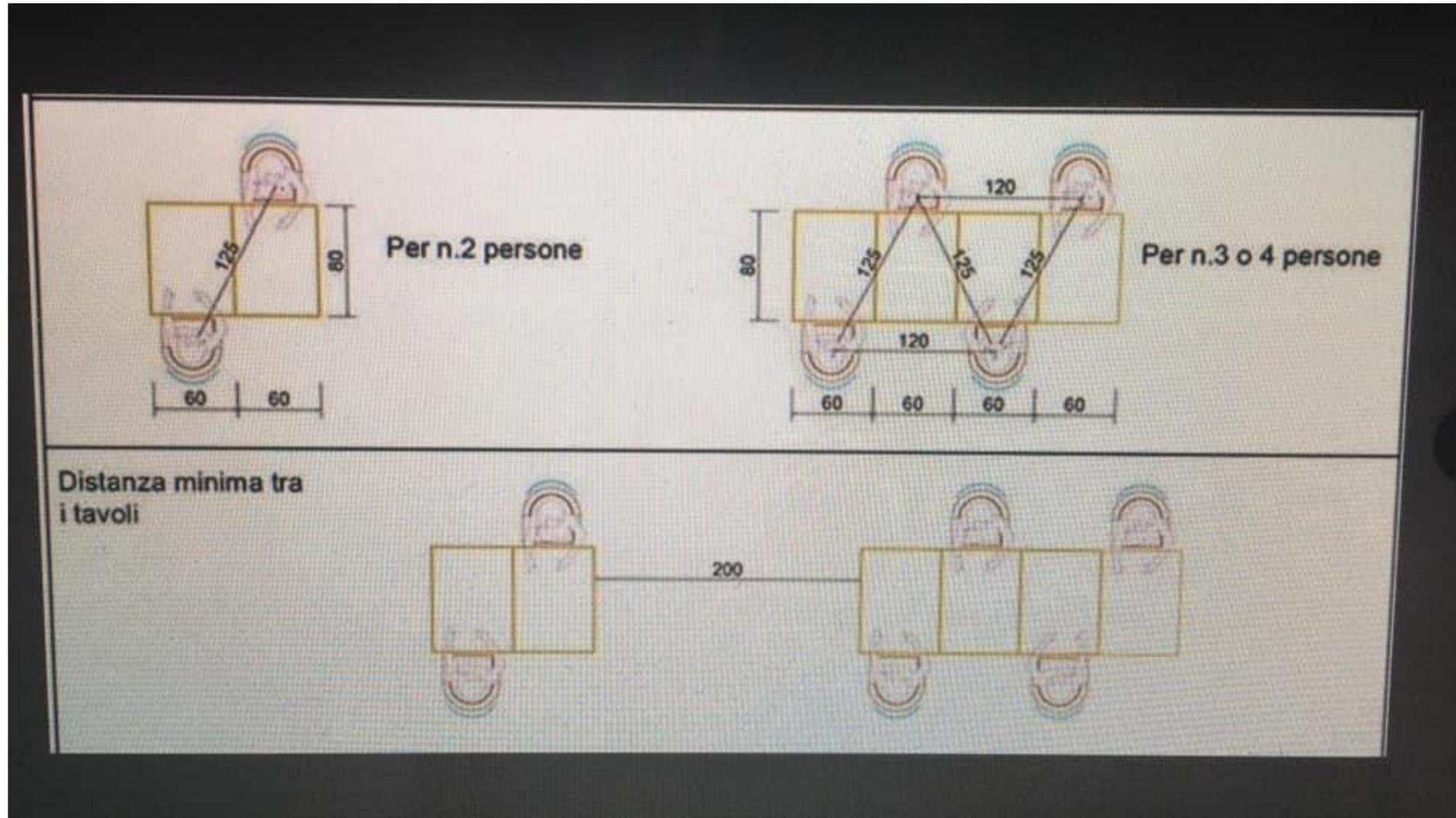
Misure specifiche per i lavoratori

Il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, deve indossare la mascherina chirurgica e utilizzare i guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile.

Il personale addetto al servizio ai tavoli deve indossare la mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile.

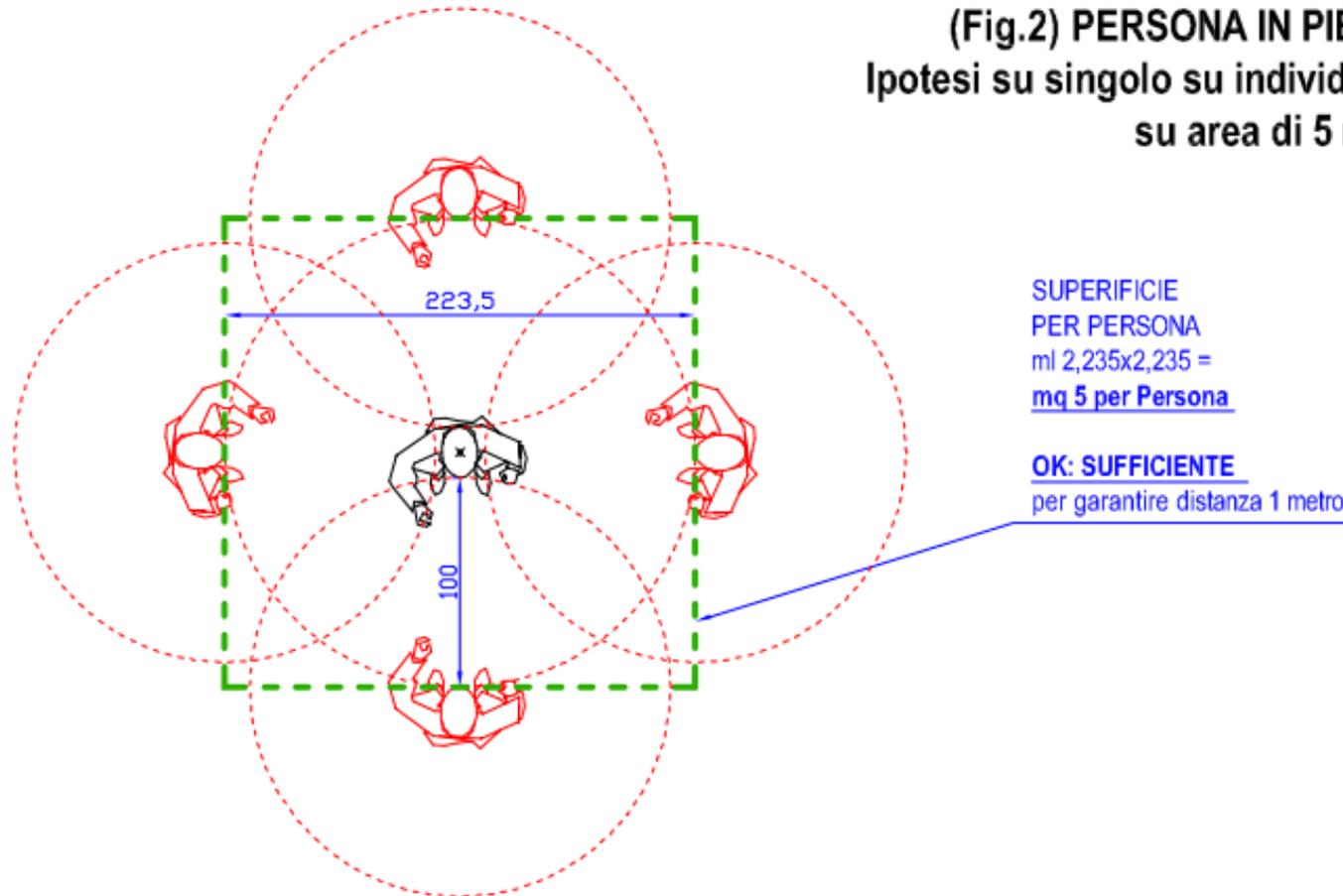
Il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione.

FOCUS Vincolo massimo numero dei coperti



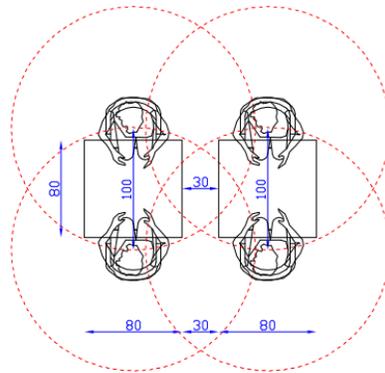
FOCUS Vincolo massimo numero dei coperti

(Fig.2) PERSONA IN PIEDI
Ipotesi su singolo su individuo
su area di 5 mq



FOCUS Vincolo massimo numero dei coperti

(Fig.4) PERSONE SEDUTE
Ipotesi Tavolino singolo cm 80x80 da n.2 persone
Verifica Distanze

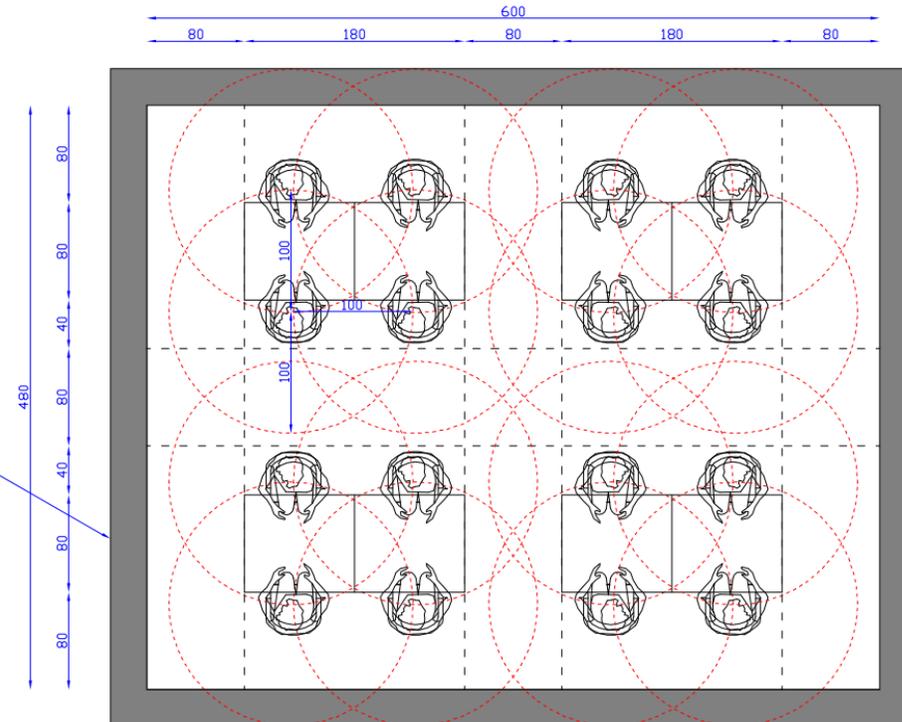


(Fig.5) PERSONE SEDUTE
Ipotesi collettiva e coordinata persone sedute
Stima Indice Afolamento

**IPOTESI PERSONE SEDUTE
(BAR-RISTORANTE)**
STANZA: $6,00 \times 4,8 = \text{mq } 28,8$
PERSONE SEDUTE: 16 persone

SUPERFICIE PER PERSONA
 $\text{mq } 28,8 / 16 = \text{mq } 1,8 \text{ per Persona}$

OK: SUFFICIENTE
per garantire distanza 1 metro



FOCUS Segnaletica

Apposizione nel locale di una segnaletica chiara e di facile comprensione
atta a regolamentare e disciplinare le forme di assembramento nel locale in modo
uniforme e sicuro

Disciplinare le forme di assembramento nel locale in modo uniforme e sicuro.

