



**ISTITUTO COMPRESIVO**  
**"IST. C. BATTIPAGLIA "G.MARCONI""**  
VIA IONIO SNC, 84091 BATTIPAGLIA  
Codice meccanografico SAIC8AD009 – C.f. 91050600658  
E-mail SAIC8AD009@istruzione.it – Pec [saic8ad009@pec.istruzione.it](mailto:saic8ad009@pec.istruzione.it)  
Sito web: <http://www.icmarconibattipaglia.edu.it>

**PIANO DELLE PRESCRIZIONI  
IGIENICO-SANITARIE**  
**Per il personale scolastico addetto alla distribuzione dei  
pasti del servizio mensa**

**Sedi:**  
**Scuola Primaria – P. Calamandrei – Via Ionio Scuola Infanzia Via  
Lazio Scuola Infanzia Via Serroni Alto**

**IL RSPP**  
**F.TO Ing. Mariano MARGARELLA**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**F.TO Dott. ssa Giacomina Capuano**

**IL RLS**  
**F.TO Sig.ra Gian Luigia Pintori**

**II MEDICO COMPETENTE**  
**F.TO Dott.ssa Anna Maria BORRELLI**

**ANNO SCOLASTICO 2019-2020**

## PREMESSA

Le prescrizioni di seguito riportate hanno lo scopo di garantire, per quanto possibile, la corretta prassi igienica relativa alle varie fasi che, nel servizio di mensa scolastica per alunni di Scuola dell'Infanzia, vanno dalla fase iniziale di presa in consegna dei contenitori alimentari, a quella finale di smaltimento dei rifiuti, individuando e precisando la corretta esecuzione delle suddette fasi anche con riferimento al personale che vi deve provvedere.

## LOCALI UTILIZZATI

- Mensa
- Locale di sporzionamento (apertura delle vaschette di alluminio)
- Spogliatoio (antibagno)
- Locale wc

Per tali locali, l'Istituto ha richiesto all'Ente Proprietario COMUNE DI BATTIPAGLIA attestazione e certificazioni sul rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti con riferimento alla tipologia e stato di manutenzione dei locali disponibili), comprese quelle di specifica competenza dell'ASL.

Sono altresì richiesti tempestivamente all'Ente Proprietario COMUNE DI BATTIPAGLIA\ tutti gli interventi necessari per rimuovere muffe ed efflorescenze ed ogni altra condizione di scarsa igiene che possano eventualmente evidenziarsi nella mensa e negli ambienti di pertinenza

NEL SERVIZIO DI COMPETENZA DEL PERSONALE SCOLASTICO DELL'ISTITUTO, **DALLA PRESA IN CARICO** DEI CONTENITORI ALIMENTARI FORNITI DALLA DITTA CIR FOOD S.C. DA REGGIO EMILIA, PRESSO I SINGOLI LOCALI MENSA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO "G. MARCONI" UBICATI RISPETTIVAMENTE IN VIA IONIO PER LA SC. PRIMARIA, IN VIA SERRONI ALTO E VIA LAZIO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, **ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**, SI OSSERVERANNO LE SEGUENTI PRESCRIZIONI:

## IGIENE DEL PERSONALE

Il personale scolastico addetto alla manipolazione e distribuzione alimenti, durante le ore di lavoro deve **osservare scrupolosamente le seguenti prescrizioni:**

Non indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in distribuzione.

Curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Istituto, previsti dalla legislazione vigente: camice di colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Indossare guanti monouso e apposite calzature.

Riparare in modo appropriato le ferite delle mani

**Lavarsi le mani in tutte le occasioni che lo richiedono:**

- all' inizio del lavoro,
- prima di maneggiare cibi cotti,
- dopo aver toccato rifiuti o cose sporche,
- dopo aver starnutito o essersi soffiati il naso,
- dopo aver toccato parti del corpo (naso, bocca, capelli);

**Il corretto lavaggio delle mani comprende le seguenti operazioni:**

- prolungato lavaggio con sapone,
- risciacquatura completa con acqua calda,
- asciugatura solo con **dotazione di carta o teli monouso,**

**LOCALE DI APERTURA CONTENITORI**

Nel locale in cui si effettua lo sporzionamento (apertura delle vaschette monouso e deposizione degli stessi sul carrello portavivande) degli alimenti, è vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli da distribuire ai tavoli.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

**DISTRIBUZIONE PASTI NELLE VASCHETTE MONOUSO**

Il personale scolastico dell'Istituto addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti procedure operative ai fine di garantire la qualità e l'igiene dei pasti:

- Lavare accuratamente le mani, togliere collane, anelli, braccialetti, orecchini, piercing, orologio e non avere smalto alle unghie ecc.;
- Controllare la pulizia ed il taglio delle unghie;
- Indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura conservati all'interno degli armadietti-spogliatoi;
- Indossare guanti e mascherina;
- Eseguire il controllo scrupoloso degli utensili ed attrezzi eventualmente utilizzati per la distribuzione pasti;
- Tagliare la carne, sbucciare la frutta ed ogni altra operazione necessaria per l'assistenza ad alunni di scuola dell'Infanzia.
- Non umettare le dita con la saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli, bustine etc...;
- Non usare le mani al posto degli utensili;

**OPERAZIONI DI PULIZIA (DETERSIONE E SANIFICAZIONE) PRESCRIZIONI GENERALI**

- I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle suddette operazioni di deterzione e sanificazione devono essere conformi alle "Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti" e saranno sempre disponibili le schede di sicurezza dei singoli prodotti.
- Le operazioni di pulizia e sanificazione **non devono essere mai effettuate** in contemporanea a lavorazione, preparazione e/o distribuzione pasti.
- Il personale addetto alle pulizie deve indossare indumenti di colore diverso da quelli indossati durante la preparazione e distribuzione pasti.
- Il personale è stato formato dall'Istituto sulle modalità d'utilizzo dei detersivi (concentrazioni, temperature delle soluzioni, ecc.); è fatto assoluto divieto detenere nelle zone di distribuzione pasti detersivi e materiale utilizzato per le pulizie (scope, strofinacci, ecc.).
- I detersivi e tutti i prodotti di sanificazione devono essere conservati in un locale apposito ed in armadi chiusi ed **essere contenuti nelle confezioni originali con regolare etichettatura.**

**PULIZIA DELLA MENSA E LOCALE DI APERTURA VASCHETTE MONOUSO DEI PASTI**

Gli strumenti utilizzati in questi ambienti devono essere adibiti solo a questo uso. La pulizia deve essere eseguita una volta al giorno con le seguenti modalità:

- Accurata pulizia delle superfici (es: tavoli o tovaglie di plastica), di eventuali lavelli, di piano d'appoggio e di pareti piastrellate con soluzione detergente sgrassante e panni spugna.
- Raccolta dal pavimento di polveri e residui di cibo con aspirapolvere o scopa elettrica o scopa lamellare con microgarze.
- Lavaggio del pavimento con sistema MOP.

**DISINFESTAZIONE**

L'Istituto richiede regolarmente all'Ente Proprietario, Comune di Battipaglia, tutti i trattamenti per la eliminazione degli infestanti (roditori, topi e ratti, blatte, formiche ed altre insetti striscianti, parassiti delle derrate alimentari, insetti volanti ed ogni altro occasionale parassita) sia all'interno dei locali (mensa e ambienti di pertinenza) che nelle aree esterne.

### **SMALTIMENTO RIFIUTI**

Imballi, cassette, buste, ecc. dovranno essere allontanati immediatamente dalle zone di lavorazione. Tutti i residui delle lavorazioni e distribuzione pasti devono essere smaltiti nei rifiuti.

All'interno dei locali i contenitori rifiuti dovranno essere in acciaio inox con apertura del coperchio a pedale, contenenti sacchetti idonei per la raccolta dei rifiuti solidi urbani.

Nessun contenitore di rifiuti (sacchetti, scatoloni, o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, nelle aree esterne.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).