

## Regolamento per l'utilizzo dei laboratori di "ENOGASTRONOMIA"

1. 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 monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

### PRIMA

- di iniziare il lavoro
- di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo

### DOPO

- ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- aver manipolato o preparato alimenti crudi
- aver toccato rifiuti
- le operazioni di pulizia
- l'uso del bagno
- aver mangiato, bevuto o dopo aver toccato qualsiasi cosa che possa compromettere la salubrità delle preparazioni

2. Gli spogliatoi saranno utilizzati, seguendo le regole del distanziamento e indossando la mascherina, esclusivamente per indossare la divisa necessaria per accedere alla lezione di laboratorio.

4. Ad ogni cambio turno sarà effettuata dai tecnici e collaboratori scolastici la sanificazione di tutti gli ambienti e attrezzature utilizzati.

5. Il personale in servizio e gli allievi tutti utilizzeranno l'abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro).

6. 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.

7. In ogni laboratorio di enogastronomia (compresa la plonge) potrà avere accesso un numero di persone come indicato all'ingresso di ogni laboratorio e mantenendo comunque il distanziamento previsto.

8. Durante le fasi di lavoro ogni allievo si impegnerà a rispettare, laddove possibile, la distanza minima di 1 metro.

9. Si accede a tutti gli ambienti dei laboratori esclusivamente con l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate. Durante tutto il processo di manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti le mascherine dovranno essere indossate correttamente; 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. Come previsto nelle normative

del settore ristorativo attualmente in vigore, gli alunni potranno evitare l'utilizzo della mascherina solo se seduti al tavolo nel posto assegnato e con il giusto distanziamento interpersonale.

10. 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.

11. Nel rispetto anche delle procedure HACCP, le attività di pulizia e sanificazione verranno eseguite dopo ogni turno di laboratorio ed ogni qualvolta sarà necessario e riguarderanno sia gli ambienti che le attrezzature in uso.

12. Le misure di sanificazione delle superfici debbono essere estese con la medesima cura dei punti sopra espressi, anche ai carrelli al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo.

13. I laboratori prevedono, ove possibile, punti di ingresso differenziati dai punti di uscita e si raccomanda di ridurre al minimo gli spostamenti all'interno e tra i laboratori, tenendo sempre in considerazione i flussi già indicati nel piano HACCP.

14. L'entrata ed il passaggio nei laboratori e nei corridoi sono assolutamente vietati per gli alunni e per il personale non in servizio, per questo motivo potranno accedere a detti locali esclusivamente gli studenti delle classi ed il personale in orario di servizio.

15. il personale docente, tecnico ed il personale ausiliare deve vigilare sul rispetto delle norme indicate nel presente regolamento e nel regolamento d'Istituto.