

VADEMECUM PER LA GESTIONE IN SICUREZZA DI ATTIVITA' EDUCATIVE NON FORMALI E INFORMALI, E RICREATIVE, VOLTE AL BENESSERE DEI MINORI DURANTE L'EMERGENZA COVID 19



Il presente vademecum è stato sviluppato tenendo conto di quanto previsto dall'allegato all'Ordinanza del Ministro della Salute di concerto con il Ministro per le pari opportunità e la famiglia del 21 Maggio 2021 e su alcune valutazioni di buon senso finalizzate a ridurre i rischi di contagio.

PRINCIPI GENERALI

<i>Relazione interpersonale</i>	Garantire un sufficiente rapporto tra operatori/volontari e minori partecipanti all'attività, soprattutto nel caso di bambini di età inferiore a 3 anni
<i>Organizzazione delle attività</i>	Divisione dei partecipanti in gruppi, garantendo la condizione della loro stabilità per tutto il tempo di svolgimento delle attività limitando per quanto possibile i contatti tra gruppi diversi.
<i>Rispetto delle regole</i>	Rispetto delle regole base in tema di prevenzione da Covid 19 (utilizzo dei DPI, continua igienizzazione delle mani, distanziamento di almeno un metro, igienizzazione continua delle strumentazioni usate e delle superfici, rispetto delle procedure di emergenza, ecc ..)
<i>Riduzione del rischio</i>	Fornire una particolare attenzione agli aspetti igienici e di pulizia, al fine di ridurre i rischi tramite protocolli di sicurezza adeguati.
<i>Spazi per le attività</i>	Organizzazione attenta degli spazi più idonei e sicuri, privilegiando quelli esterni e il loro allestimento per favorire attività di gruppo;

INDICAZIONI GENERALI

<i>Utilizzo di una segnaletica specifica</i>	Occorre: <ul style="list-style-type: none">- Affiggere una segnaletica nei luoghi con una visibilità significativa (es. presso le entrate in struttura, le aree destinate al consumo dei pasti, le aree destinate al riposo notturno) che promuova misure protettive giornaliere e descriva come ostacolare la diffusione dei germi (es. attraverso il corretto lavaggio delle mani e il corretto utilizzo delle mascherine, evitando di toccarsi gli occhi, il naso e la bocca con le mani, tossendo o starnutendo all'interno del gomito con il braccio piegato o di un fazzoletto, preferibilmente monouso)
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Nelle comunicazioni inviate alle famiglie e agli operatori/volontari, includere messaggi o anche video esplicativi sui comportamenti corretti da tenere al fine di prevenire la diffusione del contagio, anche utilizzando il sito web dell'associazione e tramite gli account ufficiali sui social media. - Utilizzare i manifesti e le grafiche realizzate dal Ministero della salute disponibili sul sito web istituzionale ai seguenti link: https://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/archivioMaterialiNuovoCoronavirus.jsp https://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/archivioOpuscoliNuovoCoronavirus.jsp
<i>Utilizzo delle mascherine</i>	Le mascherine devono essere indossate da operatori/volontari e minori, così come previsto dalla normativa vigente. Le mascherine sono essenziali quando il distanziamento fisico è più difficile da rispettare.
<i>Registrazione delle presenze</i>	L'associazione deve prevedere un registro di presenza di chiunque partecipi alle attività, per favorire le attività di tracciamento di un eventuale contagio da parte delle autorità competenti. Il registro va conservato per 14 giorni.
<i>Utilizzo di spazi chiusi</i>	Continua aereazione dei locali con frequente ricambio d'aria.
<i>Pulizia personale ed igiene degli ambienti</i>	<p><u>Norme per l'igiene personale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavarsi frequentemente le mani nel modo corretto, soprattutto in concomitanza col cambio di attività, dopo l'utilizzo dei servizi igienici e prima dell'eventuale consumo di pasti; - Evitare di tossire o starnutire senza protezione o in mancanza farlo all'interno del gomito con il braccio piegato o di un fazzoletto - Mantenere il distanziamento fisico di almeno un metro tra le persone; - Evitare di toccarsi il viso con le mani; - Porre una particolare attenzione rivolta all'utilizzo corretto delle mascherine; - Evitare di toccare gli altri. <p><u>Norme per l'igiene generale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantire una pulizia approfondita delle superfici, con frequenza almeno giornaliera, utilizzando un detergente neutro o, meglio ancora, un detergente a base di alcool etilico almeno al 70%; - Pulizia approfondita frequente delle attrezzature e degli oggetti utilizzati per la realizzazione delle attività, almeno giornaliera, con detergente neutro o, meglio ancora, un detergente a base di alcool etilico almeno al 70%. Se vengono scambiati tra i gruppi, vanno precedentemente disinfettati prima di ogni utilizzo; - Pulizia dei servizi igienici dopo ogni utilizzo con detergenti a base di alcool etilico (almeno al 70%); - All'interno dei servizi igienici devono essere disponibili, oltre al sapone e ai detergenti, strumenti usa e getta per la pulizia; - Disinfezione dei servizi igienici e degli altri locali al termine della giornata;

	<ul style="list-style-type: none"> - Disinfezione almeno giornaliera con soluzioni a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% di cloro attivo o altri prodotti virucidi autorizzati seguendo le istruzioni per l'uso fornite dal produttore.
<i>Dispositivi di protezione individuale e scorte</i>	L'associazione deve garantire l'igiene e la salute durante le attività. Essa deve prevedere sufficienti scorte di mascherine di tipo chirurgico, sapone, gel idroalcolico per le mani, salviette asciugamani in carta monouso, salviette disinfettanti e cestini per i rifiuti provvisti di pedale per l'apertura, o comunque che non prevedano contatto con le mani.
<i>Formazione</i>	E' consigliabile organizzare un'attività formativa sui rischi e sulla prevenzione da Covid 19 e sull'evoluzione pandemica.
<i>Referente Covid 19</i>	L'associazione deve individuare un referente per COVID-19 all'interno della propria struttura che sovrintenda il rispetto delle disposizioni previste nelle presenti linee guida, a supporto del gestore stesso durante le attività.

ACCOGLIENZA

<i>Organizzazione dell'accoglienza</i>	<p><u>Occorre evitare assembramenti e limitare al massimo l'accesso di persone esterne.</u></p> <p>A tal fine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bisogna individuare punti di accoglienza per l'entrata e l'uscita dall'area dedicata alle attività. Quando possibile, i punti di ingresso devono essere differenziati dai punti di uscita, con individuazione di percorsi separati. L'ingresso e l'uscita va gestito in modo scaglionato. - I punti di accoglienza devono essere all'esterno oppure in un opportuno ingresso separato dall'area utilizzata per le attività. - Nel punto di accoglienza va posto un gel idroalcolico per l'igienizzazione delle mani da utilizzare prima di entrare nell'area attività. - E' consigliabile segnalare con appositi riferimenti le distanze da rispettare.
<i>Protocollo per la prima accoglienza</i>	<p>Minori ovvero chi esercita la potestà genitoriale e operatori/volontari, <u>devono autocertificare</u>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Non avere una temperatura corporea superiore ai 37,5°C, né sintomatologia respiratoria, nè altro sintomo compatibile con COVID-19 nei 3 giorni precedenti; 2. Non essere in stato di quarantena o isolamento domiciliare.

ATTENZIONI SPECIALI PER I MINORI E GLI OPERATORI/VOLONTARI, CON DISABILITA', IN SITUAZIONI DI FRAGILITA' O APPARTENENTI A MINORANZE

<i>Potenziamento della dotazione degli operatori</i>	<p>Se partecipano alle attività minori con disabilità, in situazioni di fragilità o appartenenti a minoranze occorre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenziare la dotazione di operatori, educatori o animatori nel gruppo dove viene accolto il bambino o l'adolescente, fino a portare eventualmente il rapporto numerico a un operatore, educatore o animatore per ogni bambino o adolescente inserito; - Prevedere, se possibile, un educatore professionale, un mediatore culturale o uno psicologo specialmente nei casi di minori che vivono fuori dalla famiglia d'origine, minori stranieri, con famiglie in difficoltà economica, non accompagnati che vivono in carcere o che vivono in
--	---

	comunità.
<i>Partecipazione alle attività di minori non udenti</i>	Nel caso in cui siano presenti minori non udenti alle attività, ricordando che non sono soggetti all'obbligo di uso di mascherine i soggetti con forme di disabilità non compatibili con l'uso continuativo della mascherina ovvero i soggetti che interagiscono con i predetti, può essere previsto l'uso di mascherine trasparenti per garantire la comunicazione con gli altri minori e gli operatori/volontari favorendo in particolare la lettura labiale
<i>Formazione specifica degli operatori/volontari</i>	Gli operatori, educatori e animatori, anche volontari, coinvolti devono essere adeguatamente formati anche a fronte delle diverse modalità di organizzazione delle attività, tenendo anche conto delle difficoltà di mantenere il distanziamento e l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, così come della necessità di accompagnare i minori con fragilità nel comprendere il senso delle misure di precauzione

PERNOTTAMENTO

<i>Distanza</i>	<p>Occorre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prevenire la condivisione di spazi comuni per i pernottamenti, e comunque assicurare la distanza di almeno un metro fra i letti, con eventuale inversione alternata delle testate degli stessi; - Assicurare la distanza di almeno un metro anche durante l'igiene personale dei minori.
<i>Temperatura corporea</i>	Misurare almeno una volta al giorno la temperatura corporea dei partecipanti e degli operatori/volontari
<i>Biancheria</i>	Mantenere sempre distinta la biancheria di ogni persona, l'una dall'altra
<i>Utilizzo di gel idroalcolico</i>	E' consigliato prevedere un erogatore di gel idroalcolico per le mani all'ingresso di ogni camera o tenda, se possibile, altrimenti in aree predisposte e di facile accesso.
<i>Protocollo per le verifiche giornaliere in caso di pernottamento, successive al primo ingresso.</i>	Individuare una persona incaricata di misurare la temperatura almeno una volta al giorno dei partecipanti e degli operatori/volontari, dopo aver igienizzato le mani, con rilevatore di temperatura corporea o termometro senza contatto. Il termometro o rilevatore deve essere pulito con una salvietta igienizzante o cotone imbevuto di alcool prima del primo utilizzo e alla fine dell'accoglienza e ogni volta che esiste la possibilità di una possibile contaminazione, ad esempio se il bambino inavvertitamente entra in contatto con lo strumento o si mette a tossire durante la misurazione.

UTILIZZO DI LOCALI A CHIUSO CON STAZIONAMENTO PROLUNGATO PER ORGANIZZARE LE ATTIVITA'

Come già specificato in precedenza, nell'organizzazione dell'attività, è preferibile privilegiare gli spazi esterni a quelli interni.

<i>Organizzazione degli spazi</i>	<p>L'organizzazione dei locali sarà rimodulata nei posti a sedere e negli arredi in modo da garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, anche in considerazione dello spazio di movimento. Così anche l'area dinamica di passaggio e di interazione all'interno del locale.</p> <p>Negli spazi comuni saranno previsti percorsi che garantiscono il distanziamento interpersonale di almeno un metro, anche attraverso apposita segnaletica.</p>
-----------------------------------	---

<i>Ricambio di aria</i>	Bisogna favorire il ricambio massiccio dell'aria aprendo le finestre e le porte ogni venti minuti o mantenendo le finestre aperte il più possibile. Infatti nei locali con stazionamento prolungato sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana.
<i>Misure di pulizia</i>	Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia. Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%).
<i>Impianti di aerazione</i>	Se sono presenti impianti di aerazione è obbligatoria la pulizia preliminare dei filtri degli impianti e l'applicazione di un piano di manutenzione e di pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza, escludendo totalmente la funzione di ricircolo dell'aria.

SICUREZZA DEI PASTI

Igiene	Gli operatori, educatori o animatori, anche volontari, devono lavarsi le mani prima di preparare il pasto e dopo aver aiutato eventualmente i bambini;
Posate	Si devono sempre utilizzare posate, bicchieri e stoviglie monouso, possibilmente biodegradabili, anche al di fuori dei pasti;
Servizio esterno	E' possibile ricorrere a un servizio di ristorazione esterno, purché i pasti siano realizzati secondo la normativa vigente. I fornitori esterni, come ogni soggetto esterno al gruppo, devono rispettare le indicazioni dei protocolli. In generale, le associazioni devono rispettare tutte le altre indicazioni e regolamentazioni statali, regionali e locali in materia di preparazione dei pasti, anche in riferimento alle indicazioni contenute nel rapporto dell'Istituto superiore di sanità COVID-19 n. 32/2020, concernente indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-COV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020 (vedi paragrafo successivo)

ULTERIORI INDICAZIONI E CHIARIMENTI SU ATTIVITA' SPECIFICHE

1. Gestione di un caso sintomatico sospetto

Se si viene a conoscenza di un caso positivo tra i partecipanti e/o tra i suoi congiunti, bisogna prendere tempestivamente contatto con il Comune e con la Asl competente.

La manifestazione di sintomatologie quali la febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), prevede il tempestivo contatto con il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento.

Quando le manifestazioni di sintomatologie sono particolarmente critiche (ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe) occorre chiamare il 118 informando dell'esistenza di un sospetto caso Covid 19.

Nell'attesa del parere sanitario occorre:

- Raccomandare alla persona una mascherina chirurgica;
- Ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- Escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- Far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

Eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di altre persone nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da coloro che sono in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale.

Se la persona con sintomatologia sospetta è una risorsa umana esterna, esso dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo all'associazione e sarà tenuto a rientrare immediatamente al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG.

Kit protettivo

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi:

- Mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza;
- Protezione facciale e guanti (usa e getta);
- Grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza;
- Disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- Sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

Persone entrate a contatto con il caso sospetto

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti.

2. Pasti

Preparazione e somministrazione di pasti

In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di volontari o operatori addetti alle cucine e di volontari o operatori addetti al servizio ai tavoli, occorre che le stesse seguano specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei DPI, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

Innanzitutto occorre prevedere una sanificazione straordinaria degli ambienti prima dell'inizio del centro estivo. Inoltre va garantita un'adeguata pulizia e disinfezione, con opportuni prodotti di detergenza e disinfettanti e con adeguata frequenza, dei locali deputati alla somministrazione e allo stoccaggio degli alimenti, come pure dei locali di servizio. Le attività di pulizia e igiene ambientale devono essere effettuate con una frequenza minima giornaliera. Tali attività, anche alla luce della normativa vigente, possono essere svolte in proprio dal gestore ovvero affidate a imprese esterne [possono essere non specializzate nella sanificazione].

Vanno inoltre sanificati, prima dell'inizio del centro estivo, anche gli impianti di aerazione. In questo caso la sanificazione dovrà essere affidata a imprese specializzate nella sanificazione]

Va limitato l'accesso agli ambienti confinati, come le cucine, solo ai volontari o gli operatori che si occupano di questo aspetto.

Se la condivisione di spazi confinati, ove l'attività di cucina imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano disponibili altre soluzioni organizzative, va indossata la mascherina chirurgica.

Vanno utilizzati guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. A tali dispositivi può essere associata una ulteriore protezione per gli occhi attraverso l'uso di occhiali o schermi facciali.

Per i volontari o gli operatori addetti al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

Igienizzazione dei volontari o degli operatori in cucina

- Lavaggio delle mani con sapone monouso asciugandole 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 fumato.
- Rispettare le regole di igiene personale: taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.
- Praticare l'igiene respiratoria: starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie. In ogni caso, subito dopo avere tossito o starnutito, praticare l'igiene delle mani.

Inoltre è d'obbligo l'utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione alimentari, di un idoneo abbigliamento (indumenti specifici per il lavoro, copricapo e calzari, ecc.).

Va garantita un'adeguata disinfezione delle superfici a contatto con gli alimenti e le altre superfici d'uso, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti.

La disinfezione comprende le seguenti azioni: pulizia (rimozione dello sporco grossolano); detersione; risciacquo con acqua potabile; disinfezione; risciacquo con acqua potabile. La procedura è la seguente: detergere con acqua e sapone e, successivamente, disinfettare, in base al tipo di superficie, con alcol etilico al 75% o con una soluzione a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% per pavimenti e superfici di lavoro e 0,5% per i bagni, come indicato dall'OMS. Per una efficace disinfezione delle superfici, lasciare agire le soluzioni per un minuto. Dopo detersione e disinfezione, risciacquare accuratamente e abbondantemente con acqua tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con gli alimenti (es. taglieri, piani di lavoro, utensili) in modo da rimuovere completamente i residui di detergenti/disinfettanti, ed asciugare le superfici.

Garantire anche un'adeguata disinfezione degli utensili utilizzati per la preparazione degli alimenti, con opportuni prodotti di detersione e la disinfezione frequente delle superfici toccate più di frequente, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, bilance, maniglie delle porte, rubinetti.

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri (Indicazione dell'OMS)

a. *Abituatevi alla pulizia*

1. Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina;
2. Lavatevi le mani dopo essere stati in bagno;
3. Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti;
4. Tenete lontano gli insetti e i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina.

Motivazioni: la maggior parte dei microorganismi non provoca malattie, ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per fa passare questi microorganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare.

b. Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

1. Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti;
2. Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per gli alimenti crudi;
3. Conservate gli alimenti che avete utilizzato in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo.

Motivazioni: gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce e i loro succhi possono contenere microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione e la conservazione.

c. Fate cuocere bene gli alimenti

1. Fate cuocere bene gli alimenti, in particolar modo la carne, la polleria, le uova ed il pesce;
2. Portate i cibi come le zuppe e i ragù ad ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa, o in alternativa, misurare con un termometro la temperatura a cuore;
3. Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Motivazioni: una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microorganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli arrostiti arrotolati, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono un'attenzione particolare.

d. Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

1. Non lasciate gli alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente;
2. Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a 5°C);
3. Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio;
4. Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati e congelati.

Motivazioni: negli alimenti, a temperatura ambiente, i microorganismi si moltiplicano rapidamente. A temperature inferiori a 5°C e superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a temperature inferiori a 5°C.

e. Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

1. Utilizzate solo acqua potabile o trattatela in modo da escludere qualsiasi contaminazione;
2. Scegliete materie prime fresche e sane;
3. Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato;
4. Lavate bene frutta e verdura, soprattutto se li consumate crudi;

5. Non utilizzate alimenti oltre la data di scadenza.

Motivazioni: le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondate e sbucciate.

Consumazione dei pasti

Obbligatorio l'utilizzo del materiale monouso, possibilmente biodegradabili.

Vanno organizzate zone di somministrazione all'esterno, qualora si utilizzano arredi interne per la consumazione dei pasti. Non è consentito consumare alimenti in piedi.

Devono essere privilegiati condimenti in contenitori monouso o laddove non fosse possibile sanificare i contenitori ad ogni utilizzo.

I pasti devono essere consumati con un distanziamento di almeno un metro tra i partecipanti al centro estivo (schiena – schiena). Tali distanze dovranno essere indicate a terra con apposita segnaletica orizzontale.

Qualora il rispetto di tali distanze non sia possibile, sarà necessario utilizzare idonee barriere di protezione come pannelli di dimensione minima in altezza di 1.60m realizzati in sicurezza con materiali sanificabili, igienizzabili e non porosi.

3. Ricevimento materie prime

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

- a) Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di apertura al pubblico;
- b) Laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;
- c) I fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto ai destinatari della fornitura.

4. Attività sportive, escursioni e trasporti

Nell'eventualità che nella programmazione saranno previste attività sportive e/o escursioni o verrà utilizzato un servizio trasporto, saranno previste le misure contenute in protocolli specifici, se redatti, fermo restando che risultano valide tutte le misure riportate nella tabella precedente in tema di prevenzione (compreso l'utilizzo di aree specifiche e di attrezzature).

CHIARIMENTI SULLE TERMINOLOGIE

Pulizia

Pulizia (o deterzione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una

pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

Disinfezione

Processo in grado di eliminare la maggior parte dei microorganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

Sanificazione

Complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti e comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente. Essa si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione. La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto. La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario. La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.