

**Recomandări privind funcționarea blocului alimentar în cadrul instituției de învățământ în vederea prevenirii răspândirii infecției COVID-19
în rândul elevilor/studenților și al angajaților**

1. Administratorii/lucrătorii medicali din cadrul instituțiilor de învățământ să consolideze măsurile de igienă personală și să ofere o instruire actualizată a angajaților cu privire la principiile de igienă a alimentelor pentru a reduce riscul ca produsele alimentare, materialele de ambalare a acestora și suprafețele de lucru să fie contaminate cu virusul de la angajații din blocul alimentar.

2. Dotarea blocului alimentar din cadrul instituției de învățământ școlar cu cantitatea necesară de instalații de spălare și dezinfecție a mâinilor.

3. Asigurarea personalului din blocul alimentar cu echipament de protecție (mănuși, soruri, halate, măști, viziere etc.). Mănușile utilizate de către personal trebuie să fie schimbate frecvent și mâinile trebuie să fie spălate între utilizarea mănușilor și după scoaterea lor. Mănușile trebuie schimbate după desfășurarea activităților nealimentare, cum ar fi deschiderea/inchiderea ușilor cu mâna și golirea coșurilor. Angajații din domeniul alimentar trebuie să evite să-și atingă gura și ochii atunci când poartă mănuși.

4. Asigurarea accesului în blocul alimentar din cadrul instituției doar a personalului sănătos – declarație pe propria răspundere, dar și monitorizarea individuală a lucrătorilor cu mențiunile necesare în registrul de sănătate.

5. În cazul în care un lucrător prezintă la locul de muncă simptome de boli respiratorii, să informeze administratorul/asistenta medicală, pentru ca aceștia să poată lua măsurile necesare retragerii acestuia din procesul de lucru.

6. Personalul angajat din blocul alimentar este obligat să respecte toate măsurile stricte de igienă personală la toate etapele procesului tehnologic. Să-și spele și să-și dezинфекциeze mâinile:

- înainte de începerea activității;
- după manipularea sau prepararea materiilor prime;
- după manipularea deșeurilor;
- după realizarea operațiunilor de curățare și dezinfecție a ustensilelor;
- după utilizarea toaletei;
- după curățarea căilor nazale, strănut sau tuse;
- după consumul de alimente;
- după îndepărțarea mănușilor.

7. Admiterea strictă în blocul alimentar din cadrul instituției de învățământ doar a produselor alimentare provenite din unitățile autorizate sanitar-veterinar și însoțite cu acte ce atestă proveniența și calitatea lor.

8. Produsele alimentare care sunt livrate către instituția de învățământ să fie transportate cu autovehicul autorizat sanitar-veterinar. Între curse se va face prelucrarea

sanitaro-igienică a vehiculului cu utilizarea substanțelor de dezinfectare, procesele respective fiind înregistrate în caiete speciale.

9. Persoanele care transportă/însoțesc produsele alimentare (șoferul și însătorul său) să folosească echipament special: halat, mănuși de unică folosință, mască, bonetă și să dețină carnet medical, cu mențiunile ce atestă că au fost supuse controlului medical și instruirii igienice. Șoferii trebuie să fie asigurați cu dezinfecțanii de mâini pe bază de alcool și prosoape de hârtie. Șoferii trebuie să utilizeze dezinfecțantul de mâini înainte de a livra produsele alimentare și de a înmâna documentele de livrare către personalul din instituția respectivă.

10. Igienizarea și dezinfecțarea periodică a blocului alimentar, a utilajului, inventarului, instrumentarului de lucru și a echipamentului de protecție cu dezinfecțanii uzuali admisi în blocuri alimentare de către Ministerul Sănătății. Păstrarea acestor dezinfecțanii astfel încât să nu fie accesibili copiilor.

11. Întreținerea permanentă a stării de curățenie generală în blocul alimentar din cadrul instituției prin spălarea și dezinfecțarea zilnică, cu utilizarea materialelor de curățenie și a substanțelor biodistructive, după finalizarea fiecărui proces tehnologic de preparare a bucătelor.

12. Păstrarea și depozitarea substanțelor de igienizare în locuri special amenajate, în recipiente nealimentare, marcate corespunzător. Orice reziduuri de detergenți sau substanțe dezinfecțante de pe suprafață care pot veni în contact cu produsele alimentare sunt îndepărtate prin spălare minuțioasă cu apă potabilă curgătoare înainte de folosirea suprafeței sau a instalației pentru manipularea produselor alimentare.

Siguranța și igiena pregătirii și servirii meselor în unitățile de învățământ:

• Respectarea legislației naționale în materie de siguranță alimentară și a principiilor de igienă corespunzătoare de către persoanele care manipulează alimente, atunci când recepționează, depozitează, pregătesc și distribuie bucate finite/produse alimentare.

• Afisarea elementelor vizuale cu privire la principiile de igienă în prepararea meselor, inclusiv curățarea și dezinfecțarea zilnică a suprafețelor de preparare a alimentelor, bucătăriilor și spațiilor de servire a mesei, precum și a instrumentelor dăgătit și a tacâmurilor.

• Copiii din clasele primare (1-4) vor fi supravegheati de către dirigintele de clasă în momentul igienizării mâinilor.

• Întreruperea opriunilor alimentare în stil bufet și oferirea porțiilor individuale de mâncare, dacă este posibil.

• Mesele se pot servi în sala de mese sau în alte încăperi mai spațioase, cum ar fi sala de sport, biblioteca și alte zone comune. Încercați să mențineți distanța dintre persoane cât mai mare, având în vedere numărul de persoane și dimensiunea camerei unde se ia masa. Mesele pot fi, de asemenea, organizate în camera în care elevii își desfășoară activitatea, caz în care mâncarea trebuie servită gata porționată.

• Elevii care stau la coadă pentru a-și lua mâncarea trebuie să respecte distanța sigură. Ori de câte ori este posibil, aranjați ca aceeași elevi să mănânce mereu împreună.

- Minimizați riscurile de contaminare. Reamintiți elevilor să nu împartă și să nu atingă mâncarea sau băuturile celorlalți și să nu folosească aceleași tacâmuri etc.
- Limitați accesul altor persoane în spațiul folosit pentru a lua masa atât timp cât elevii sunt prezenți (de exemplu pentru curățenie, reparații).

Triajul personalului:

- Comunicați personalului că este foarte important să fie atent la apariția simptomelor, situație în care trebuie să informeze administrația instituției;
- Zilnic, la sosirea și plecarea de la serviciu, este recomandat să se măsoare temperatura tuturor angajaților, folosind un termometru fără contact, și să se observe dacă au simptome respiratorii sau semne ale altor boli infecțioase.
- Personalul cu temperatură corporală crescută, simptome respiratorii și alte simptome de boală infecțioasă nu trebuie să se prezinte la serviciu.