

Firenze, 1.01.2022

OGGETTO: accesso Commissioni Mensa ai Centri Cottura di proprietà comunale.

Considerato quanto prescritto dalla normativa vigente in conseguenza dell'emergenza epidemiologica attualmente in corso, sarà consentito l'accesso della Commissione Mensa al Centro Cottura di riferimento della propria Scuola, solo ed esclusivamente con le seguenti modalità:

- n. 1 o 2 persone – a seconda delle dimensioni del Centro Cottura - al giorno come previsto nell'Allegato "A", in orari e giorni identificati nello stesso allegato per controllo derrate utilizzate e assaggio pasto campione. L'assaggio del pasto campione avverrà nel luogo indicato nell'Allegato "A" tenuto conto della normativa sanitaria vigente, dei protocolli anticontagio di ogni singola Azienda di Ristorazione e della disponibilità dei locali che garantiscano il distanziamento sociale. All'arrivo il/i Rappresentante/i della Commissione mensa dovrà/dovranno attendere fuori dalla struttura in attesa di essere accolti dal personale preposto;
- le persone che si presenteranno al Centro Cottura dovranno indossare una mascherina FFP2 nuova, sottoscrivere la dichiarazione di cui all'allegato "B", indossare cuffia, sovrascarpe, camice monouso e mascherina chirurgica fornita dall'Azienda di Ristorazione da mettere sopra la mascherina FFP2 portata dal Rappresentante della Commissione mensa; sarà identificata una zona filtro – indicata dal personale preposto del Centro Cottura - nella quale indossare i DPI e ulteriori dispositivi monouso forniti dall'Azienda;
- su richiesta del Centro Cottura dovranno essere depositati, in un luogo individuato dall'Azienda di Ristorazione, i capi provenienti dall'esterno (giacche, borse, cappelli, guanti, ecc.) debitamente chiusi in sacchetti sigillabili;
- prima di accedere al Centro Cottura i Rappresentanti della Commissione mensa dovranno consegnare la dichiarazione di cui all'allegato "B", sottoporsi (ove presente un termoscanter) alla misurazione della temperatura e sanificare le mani con il gel fornito dall'Azienda di Ristorazione e rispettare quanto previsto dai Protocolli anticontagio di ogni Azienda di Ristorazione (misurazione della temperatura firma di autodichiarazione, ecc.);
- dovranno essere rispettate le normative previste per l'esibizione della cosiddetta "certificazione verde Covid 19";
- Il/La Rappresentante della Commissione Mensa potrà visionare il magazzino e il locale dove vengono stoccate le derrate alimentari accompagnato/a dal personale dell'Azienda di Ristorazione osservando, in ogni caso, il distanziamento previsto dalla normativa vigente (un metro tra le persone);
- non sarà consentito l'accesso alla zona cottura e alla zona dieta. La produzione potrà essere visionata dall'esterno laddove gli spazi del Centro Cottura lo consentano;

- la permanenza presso il Centro Cottura non potrà superare l'orario stabilito da ogni azienda di Ristorazione;
- l'assaggio del pasto campione dovrà essere effettuato nel luogo indicato nell'allegato "A" e non potrà essere portato all'esterno di tale luogo; gli eventuali avanzi dell'assaggio del pasto campione dovranno essere scartati in appositi contenitori forniti dall'Azienda;
- ai sensi del Regolamento UE 679/2016, del D. Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia dei dati personali" è fatto divieto di fare fotografie e/o video che possano ledere la dignità e la riservatezza delle persone che operano presso il Centro Cottura.
- Ai sensi del D.L. 63 dell'11.05.2018 è fatto divieto di divulgare informazioni, foto e video che possono ledere il know-how e le informazioni commerciali riservate.

Le annotazioni e il risultato della verifica dovranno essere poi inviate per e-mail a: refezione.controlliquality@comune.fi.it