Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte
Ufficio IV - Ambito Territoriale di Asti

RETE SICUREZZA DELLE SCUOLE DI ASTI

Comune di Costigliole d'Asti

METTI IN CIRCOLO LA SICUREZZA:
non è un limite!

22 novembre 2017
Giornata Nazionale della Sicurezza

GITE IN SICUREZZA...
COME SCEGLIERE CORRETTAMENTE

Cantello SRL

Cantello Srl è un'azienda specializzata nella fornitura di prodotti e macchine per pulizia, disinfezione, igiene e articoli monouso in carta.
I nostri principali clienti sono enti pubblici e privati, imprese di pulizia, industrie, comunità e ristorazione.
Siamo particolarmente attenti alla sicurezza e teniamo corsi sui rischi chimici e biologici particolarmente indirizzati verso gli operatori del settore.

Mission

Cantello S.r.l. distribuisce prodotti delle migliori aziende italiane ai quali affianca una linea di detergenti personalizzati prettamente indirizzati ai settori collettività ed industria alimentare e ristorazione. È dalla parte dell'ambiente e quindi in listino si possono trovare una vasta gamma di prodotti e detergenti con certificazione ECOLABEL nonché una specifica sezione dedicata agli eco detergenti con certificazione ICEA. La soddisfazione del cliente è alla base del nostro lavoro quindi, pur non essendo certificati, operiamo con un manuale di qualità interna che si uniforma alla normativa ISO 9000 per garantire la massima efficienza. Effettuiamo controlli sui materiali distribuiti per offrire sempre una qualità costante. Gestiamo gli ordini in entrata controllando e correggendo eventuali errori riscontrati e, nel caso si rendesse necessario, contattiamo il cliente sottoponendo il problema riscontrato e cercando con lui la migliore soluzione. Ciò nonostante non siamo infallibili e gli errori sono sempre possibili, quindi, in caso di necessità nessun problema, il nostro servizio post vendita è sempre a vostra disposizione.

GITE IN SICUREZZA... COME SCEGLIERE CORRETTAMENTE

Le circolari ministeriali emesse nei primi anni 90 definivano riferimenti per l'organizzazione di visite guidate e viaggi di istruzione, con grande attenzione posta alla sicurezza nella scelta dell'agenzia, nella richiesta di copertura assicurativa, attraverso il richiamo agli obblighi di vigilanza sugli alunni, incombenti sui docenti accompagnatori.

Successivamente è stata riconosciuta autonomia alle scuole anche nel settore dei viaggi d'istruzione, per tanto tutti i riferimenti riportati antecedentemente nelle circolari vengono oggi recepiti soltanto come orientamento e suggerimento.

Spetta infatti al Consiglio d'Istituto regolamentare le scelte relative ad una gita scolastica, valutando affidabilità e serietà dell'agenzia di viaggio o della ditta di autotrasporti, che devono garantire il possesso delle autorizzazioni e dei requisiti di sicurezza contemplati dalle norme.

Benchè ci sia grande attenzione sotto il profilo della sicurezza, soprattutto viste le sempre maggiori responsabilità affidate ai docenti accompagnatori, non si fa quasi mai riferimento ad una valutazione in campo **igienico sanitario**.

A questo proposito abbiamo individuato 3 aree di intervento:

- TRASPORTI
- PASTI
- ALBERGHI

TRASPORTI

La fase di spostamento mediante mezzi di trasporto è certamente la più esposta a rischi relativi alla sicurezza, per tanto esistono numerose specifiche introdotte dal MIUR affinché le scelte non ricadano su vettori più economici, ma si valutino attentamente aspetti che garantiscano un azzeramento dei pericoli.

Le verifiche da effettuare si concentrano nell'affidabilità della ditta che noleggia il mezzo con conducente, in particolare oltre a garantire di essere provvisto di tutti i permessi relativi a questa attività, deve essere in possesso di veicoli regolarmente dotati di strumentazione di controllo dei tempi di guida e di riposo del conducente (cronotachigrafo o tachigrafo digitale), di avere regolare copertura da polizza assicurativa RCA e revisione.

Non viene tuttavia fatta menzione degli aspetti igienico-sanitari, problematica ormai sempre più importante soprattutto in relazione a casi di malattie, infezioni contratte sui mezzi di trasporto.
Tali ambienti infatti sono molto frequentati, in particolare se si tratta di mezzi pubblici, per cui pulizia e disinfezione diventano fondamentali per garantire la sicurezza di chi li frequenta.

Ci preme sottolineare come questo aspetto andrebbe sempre verificato dalle scuole prima di un viaggio di istruzione, accertandosi con le ditte che i mezzi siano stati puliti e sanificati richiedendo se possibile quali tipi di interventi sono stati eseguiti.

Le difficoltà di tale attività risiedono nei tempi dedicati allo svolgimento e ai particolari materiali presenti all'interno del veicolo. Spesso infatti vi è la presenza di tessuti e imbottiti che rendono più lunghi e complessi gli interventi di pulizia e disinfezione.

PRODOTTI ADATTI:

- BACTISINE SPRAY

Disinfettante spray multiuso per superfici, locali, oggetti e impianti di climatizzazione. Neutralizza i cattivi odori. Profuma l'aria.
Consente una efficace disinfezione di ambienti comunitari, trova utile impiego nella sanificazione completa di tessuti, superfici, oggetti, ambienti

Adatto anche alla disinfezione degli impianti di climatizzazione e condizionatori d'aria di veicoli

- PROTEO

Detergente fortemente sgrassante multiuso che consente di rimuovere qualsiasi tipo di sporco, anche il più ostinato (grasso, oli minerali, adesivi, inchiostri, fumo e nicotina). Rimuove i residui di cera dagli angoli non raggiungibili dalla monospazzola.
Lascia le superfici lucide e senza aloni.

CANTELLO CONSIGLIA...

Verificare la presenza di una cassetta per il primo soccorso all'interno del mezzo di trasporto.
In ogni caso sarebbe bene che gli accompagnatori fossero dotati di una borsa in nylon di Pronto Soccorso, facile al trasporto.

PASTI

Tra le aree individuate nel nostro focus, c'è quella dei pasti, assai importante poiché in questa possiamo riscontrare numerose problematiche e al tempo stesso è di certo l'area con le certificazioni più stringenti.

La scelta di un luogo dove avverrà il consumo di un pasto deve essere attenta e tenere sempre in considerazione anche i bisogni degli alunni, alcuni vincoli infatti saranno dettati dal tipo di alimento in base a diete, allergie e anche di precetti religiosi.

Le valutazioni in questo campo risultano necessarie sia in fase preliminare che al momento stesso della fruizione dei pasti, anche tramite un'analisi visiva del locale. Difficilmente è possibile visionare le cucine, tuttavia ci sono dei segnali inequivocabili che possono già definire se il locale è adatto a far consumare un pasto a degli alunni che in quel frangente sono affidati ai docenti.
Tra questi vi sono l'ordine, nella sala dovranno essere presenti solo oggetti utili al pasto; l'arredamento deve essere integro e non troppo antiquato; una buona illuminazione garantisce di avere buona visibilità e impedisce che determinate cose possano sfuggire all'attenzione.

Nell'analisi non può ovviamente mancare la pulizia che è certamente un indice dell'igiene generale. Tovaglie e tovaglioli senza macchie, pavimenti senza residui, vetri senza opacità sono una delle conferme che il locale possa essere adeguato.
Tuttavia le norme fondamentali igienico sanitarie in un ristorante sono legale al cibo, alla sua conservazione, lavorazione e somministrazione. A queste risponde la procedura **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points, traducibile in analisi dei pericoli e punti critici di controllo), un piano di autocontrollo obbligatorio volto a garantire eccellenti condizioni di pulizia e sanificazione degli strumenti, dei locali e di tutto ciò che entra o può entrare a contatto con gli alimenti.

In fase di scelta dei locali in cui avverranno i pasti è per tanto indispensabile richiedere di poter visionare il manuale dell'HACCP compilato dal ristoratore.
PRODOTTI ADATTI:

- SPRAY FORN

Detergente con forte potere sgrassante per la rimozione di residui carboniosi ed incrostazioni da forni, grill, piastre e cucine in generale. Può essere utilizzato su tutte le superfici metalliche (ghisa, ferro, acciaio inox o altro), ad eccezione di quelle sensibili agli alcali forti, come l'alluminio o il metallo zincato.
E' facilmente risciacquabile con un veloce ripasso. Particolarmente efficace anche
per la pulizia dei braccetti delle macchine da caffè.

HACCP

- THOMAS SCOPA F.S. PBT

HACCP

Realizzata espressamente per la pulizia di locali nei quali le richieste di igiene sono molto importanti, in particolare essa tende a soddisfare le esigenze dell' industria alimentare, in linea con quanto richiesto dalla normativa più recente (H.A.C.C.P.). La scopa in PTB può essere lavata in acqua e disinfettata in autoclave fino a 130°. La SCOPA IN PTB è adatta per la pulizia dei pavimenti di mense e cucine, in macelleria, salumifici, panifici, industria dolciaria e conserviera.

CANTELLO CONSIGLIA...

Utilizzare sempre un Gel Disinfettante Mani da applicare ogni volta che ci si trova a contatto con superfici di ambienti molto frequentati.
Perfetto da impiegare prima dei pasti dopo aver rimosso lo sporco con un lavaggio.

Vetrina

www.cantello.it

Connettiti al nostro sito accedi all'area Profilo Utente ed effettua i tuoi acquisti.

Cod **LPP1051S6**

CARRELLO MULTIUSO TUTTOQUI S6 - **FALPI**

Il favorevole rapporto qualità/prezzo pone i carrelli Smart tra le novità più interessanti della gamma Falpi. Il loro telaio è fabbricato in acciaio AISI 304 e risulta quindi inattaccabile da ruggine o agenti chimici. Tutti i componenti sono interamente riciclabili. Falpi produce in Italia con processi controllati secondo procedure certificate con gli standard ISO9001, ISO14001 ed SA8000.
Caratteristica peculiare dello SMART 6 inox è la leggerezza del suo telaio in tubolare con profilo tondo di acciaio inossidabile AISI 304. Può essere personalizzato con gli accessori della gamma SMART. Monta quattro ruote in nylon pivottanti da 100 mm, due delle quali frenate. SMART 6 può essere personalizzato con gli accessori dedicati e, su richiesta, realizzato in differenti colorazioni e con codice colore.

Cod **F30M45E**

LAVAPAVIMENTI FRECCIA 30 45E - **GHIBLI**

I 30 litri di capacità, la massima facilità d'uso e un sistema di soluzioni integrate fanno di FR 30 un punto di riferimento nel suo segmento di mercato. Gode di massima manovrabilità grazie alle dimensioni compatte e al "passo corto" delle ruote pivottanti, che facilitano i movimenti dell'operatore garantendo al tempo stesso il massimo controllo. Tergitore regolabile ed estremamente compatto (solo 65 cm), per risultati di asciugatura perfetti - un innovativo sistema di filtri, a protezione di tutte le componenti principali. FR 30 è la lavasciuga ideale per tutte le attività di pulizia in aree di piccole e medie dimensioni. FR 30 è oggi ancora più innovativa grazie al sistema TOUCH a sensori, che garantisce all'operatore la massima flessibilità e controllo nell'utilizzo della macchina. FR 30 E 45 è alimentata da rete elettrica ed è dotata di un cavo di 15 metri.

Cod **MICRO-502B**

RIFRAX SAN - **È COSÌ**

PMC disinfettante detergente autoasciugante destinato all'impiego per il controllo di batteri (sia Gram+ che Gram-) funghi e virus. Può essere usato per preservare ogni superficie lavabile dai rischi di contaminazione. Si impiega in ambito sanitario-assistenziale e civile per la disinfezione quotidiana di arredi, sanitari, vetrate e superfici in genere. Non lascia aloni con superfici trattate perfettamente brillanti e deterse. Opportunamente diluito viene utilizzato per il lavaggio manuale o meccanico dei pavimenti. Il prodotto rispetta la normativa vigente HACCP ed è utilizzabile anche per superfici nel settore alimentare.

Cod **232-20B-C**

PANNO MICROPVA - **VILEDA**

PVAmicro è un innovativo panno multi-uso in microfibra tessuta rivestita di PVA (alcool polivinilico). Il PVA è rinomato nel mondo del cleaning professionale ed è apprezzato per la pulizia senza aloni e la grande capacità assorbente.

Si utilizza umido e ben strizzato è ideale per vetri, e pulizie generali.

I nostri prodotti sono presenti anche sul MEPA di CONSIP.

BLACK FRIDAY - 24.11.2017

Cantello Srl 'aderisce' al Black Friday con una speciale selezione di prodotti a prezzi vantaggiosi.

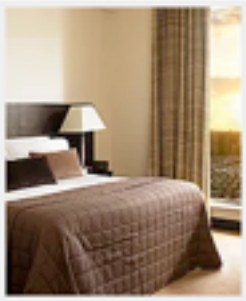
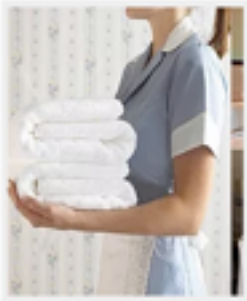
La promozione sarà attiva soltanto per la giornata del 24 novembre 2017 in concomitanza con l'evento commerciale americano, che da alcuni anni è diventato una ricorrenza abituale anche in Italia.

Un'iniziativa speciale che consentirà ai nostri clienti di acquistare articoli scontati tramite il nostro sito **www.cantello.it**.

Cerca il logo CANTELLO Black Friday e acquista il tuo prodotto in promozione!

ALBERGHI

L'ultimo campo identificato all'interno delle varie scelte che vengono effettuate prima di un viaggio di istruzione c'è quello relativo al pernottamento, che chiaramente viene considerato solo in caso di una durata di almeno di due giorni. Sono molte le variabili che possono indirizzare la scelta finale, spaziano dall'ubicazione dell'edificio, alla qualità dell'albergo, dalle caratteristiche ai servizi.

Le scuole godono come negli altri casi di autonomia per poter definire quale struttura sia meglio scegliere e nella maggioranza dei casi si affidano alle Agenzie di Viaggio che fanno da garanti per gli alberghi.

Nei bandi per le Agenzie spesso viene inserita questa descrizione:

"di assicurare, per il viaggio di istruzione, che la sistemazione alberghiera offerta presenti, sia per l'alloggio che per il vitto, i necessari livelli di igienicità e di benessere per i partecipanti e che l'alloggio non sia ubicato in località moralmente poco sicure o eccessivamente lontane dai luoghi da visitare"

Come già specificato precedentemente per quanto riguarda i pasti, anche le strutture alberghiere se forniscono alimenti devono provvedere ad attuare l'autocontrollo HACCP.

Esistono inoltre altre certificazioni a sostegno della qualità degli hotel, riconosciute oggettivamente, in particolare il marchio Ecolabel EU che permette alle strutture ricettive di evidenziare che l'attività svolta sia ecologicamente sostenibile. Il marchio infatti viene assegnato a numerosi prodotti e riconosciuto anche agli alberghi che rispettano determinati criteri.

HOTEL CERTIFICATO

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu

Questo aspetto è certamente importate anche sotto il profilo igienico sanitario, poiché si sottintende che si stia certificando che i prodotti utilizzati nell'hotel siano ecocompatibili e che rispondendo a questi criteri mantengano un livello di igiene adeguato alla salute.

PRODOTTI ADATTI:

- È COSÌ APE

È un formulato che grazie all'azione naturale dell'acido citrico risolve tutti i problemi della pulizia del bagno: elimina le macchie di calcare e i residui di sapone da vasche da bagno, lavandini, docce, vetri e rubinetterie. Previene la corrosione delle suppellettili metalliche dei bagni lasciandole brillanti e prive di incrostazioni. APE è un prodotto che non necessita di risciacquo e non lascia residui; il suo potere igienizzante lo rende idoneo anche ai bagni di ambienti ospedalieri e sanitari in genere.

- È COSÌ WELLAIR

Flacone con essenza per aromaterapia, consente l'erogazione diretta nell'ambiente o sulle superfici secondo i differenti livelli di intensità previsti dal piano di aromatizzazione. Il flacone può essere dotato di testina spray per l'applicazione manuale, a vaporizzazione regolabile, o utilizzato come pratica ricarica liquida per l'utilizzo con diffusori automatici, attiva il benessere olfattivo in ambienti pubblici e privati.

CANTELLO CONSIGLIA...

Sempre utili e comodi da portare con sè, i panni impregnati possono ovviare a eventuali presenze di polvere, facilmente rimovibili con una passata grazie alle proprietà antistatiche.
Nel pratico dispenser sono sempre a portata di mano.

è... FORMAZIONE!

La tecnologia avanza a passi da gigante anche nel campo dell'igiene, quasi ogni giorno nascono e ci vengono proposti nuovi prodotti, nuove tecnologie, nuove macchine ma anche nuove idee e soluzioni.

Diventa quindi estremamente importante stare al passo con i tempi e la formazione è il catalizzatore per unire grammatica e pratica.
Questa è la motivazione che ci ha spinto ormai da alcuni anni ad intraprendere questa strada e che ci permette oggi di avere un'esperienza invidiabile.

La nostra proposta formativa si basa principalmente su due fronti divisi :

- Formazione teorica in aula (modulo MPCT)
- Formazione pratica (modulo MPCP)

I corsi sono selezionabili nel catalogo online sul nostro sito web

CANTELLO s.r.l.

Via Venaria 46 , 10148 Torino - 011 2266280 011 2266553
www.cantello.it cantello@cantello.it cantello@pec.cantello.info