




| | | | |
|---|---|--|---|
|  | <p>ISTITUTO COMPRENSIVO “D. COSOLA” Via Marconi, 2 - – 10034 CHIVASSO (TO) – Tel. 011/910.12.10 - 011/917.33.66 Fax 011/9112309 Email: TOIC8BK008@ISTRUZIONE.IT - pec: TOIC8BK008@PEC.ISTRUZIONE.IT C.F. 91030410012 Sito web: www.comprendivocosola.edu.it</p> |  |  |
|---|---|--|---|

Prot. 5891/VI.9

Chivasso, 16.10.2020

Al sito web

SPECIFICHE TECNICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus SARS CoV-2 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi¹.

Le ditte che gestiscono le mense scolastiche devono, comunque, garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e degli studenti rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti.



In buona sostanza è sufficiente rafforzare ed integrare le buone pratiche igieniche già previste nei piani di autocontrollo, come richiesto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare, redatti secondo metodo Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), che prevedono la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle corrette procedure di pulizia e disinfezione di ogni mensa scolastica, utili anche per la prevenzione del Covid19.

Nell'attuale fase emergenziale è pertanto fondamentale preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento, fatto salvo specifiche indicazioni per i casi in cui non sia praticabile, quali per esempio per la fascia 0-6 anni o in presenza di deficit psicofisici o mentali².

In merito alle procedure operative che dovranno essere adottate dagli operatori del settore Alimentare, si richiamano le indicazioni sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti fornite dall'OMS³ e dell'Istituto Superiore di Sanità⁴. Inoltre la Società Italiana d'Igiene ha fornito indicazioni utili con un proprio documento di recente pubblicazione inerente alla riapertura delle attività di produzione e somministrazione degli alimenti⁵.

In ogni plesso, i funzione delle specifiche realtà scolastiche, dovranno essere identificate soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei⁶), nonché dei tempi di consumo (turnazioni): la somministrazione dei pasti può avvenire nei locali mensa o in altri spazi come le aule didattiche, e comunque in modo da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento di tali attività.

In relazione agli spazi individuati per la somministrazione del pasto, dovrà essere riformulato il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di veicolazione e di somministrazione, anche prevedendo la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio⁷.

| | | | |
|---|---|--|---|
|  | <p>ISTITUTO COMPRENSIVO “D. COSOLA” Via Marconi, 2 - – 10034 CHIVASSO (TO) – Tel. 011/910.12.10 - 011/917.33.66 Fax 011/9112309 Email: TOIC8BK008@ISTRUZIONE.IT - pec: TOIC8BK008@PEC.ISTRUZIONE.IT C.F. 91030410012 Sito web: www.comprendivocosola.edu.it</p> |  |  |
|---|---|--|---|

Il menù scolastico potrà essere adattato mantenendo la sua articolazione e struttura, con l’inserimento di qualche piatto unico aggiuntivo peraltro già contemplato fra le opzioni raccomandate dalle linee guida per la ristorazione scolastica.

Si procede fornendo nel seguito indicazioni e precauzioni specifiche relativamente alla somministrazione nelle varie tipologie di locali, alle procedure di igiene e disinfezione e alla formazione del personale coinvolto.

A - GESTIONE LOCALI MENSA

L’accesso ai locali mensa, deve essere regolato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all’interno di tali spazi, il mantenimento della **distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone all’interno di essi ed una frequente areazione dei locali.**

Al fine di evitare occasioni di contagio interumano, oltre alla tutela dell’igiene degli alimenti somministrati, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:




- A1-** utilizzo, per tutti gli addetti alla distribuzione e somministrazione degli alimenti di guanti e mascherine;
- A2-** disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine onde consentire un loro cambio frequente;
- A3-** divieto di buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione la somministrazione va effettuata direttamente da parte degli addetti oppure in mono porzioni preconfezionate;
- A4-** condimenti, pane, frutta, acqua vanno distribuiti ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione o in confezioni monodose;
- A5-** va valutata, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l’istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi garantendo, se possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati; in caso di impossibilità di separazione, i percorsi di entrata e uscita debbono essere temporalmente distinti.
- A6-** potranno essere previsti più turni di distribuzione dei pasti facendo attenzione ad evitare affollamenti.

B - NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell’utenza, si potranno valutare soluzioni alternative di erogazione dei pasti all’interno **delle aule didattiche** con una serie di accorgimenti organizzativi:

- B1-** fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito del porzionamento da parte degli addetti in aree appositamente individuate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- B2-** fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito del porzionamento da parte degli addetti direttamente nell’aula didattica con l’utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- B3-** altre modalità ragionevolmente sostenibili in relazione alla dotazione logistica e di personale
- B4-** fornitura del pasto in “lunch box” monoporzione, si tratta di una soluzione che va limitata ai casi in cui non sia possibile fare diversamente, in considerazione dei costi di produzione e della notevole quantità di rifiuti che si produrrebbero.

Si sottolinea che per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate per la ristorazione scolastica dovranno essere previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate dalle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020

| | | | |
|---|---|--|---|
|  | <p>ISTITUTO COMPRENSIVO “D. COSOLA” Via Marconi, 2 - – 10034 CHIVASSO (TO) – Tel. 011/910.12.10 - 011/917.33.66 Fax 011/9112309 Email: TOIC8BK008@ISTRUZIONE.IT - pec: TOIC8BK008@PEC.ISTRUZIONE.IT C.F. 91030410012 Sito web: www.comprendivocosola.edu.it</p> |  |  |
|---|---|--|---|

e dai Nuovi Criteri Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentare in vigore da luglio 2020.

C - IGIENE E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI

I processi di pulizia e sanificazione dovranno considerare con particolare attenzione il corretto utilizzo di detersivi e disinfettanti, in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante del Piano di Autocontrollo utilizzato, che dovrà essere quindi aggiornato con le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2.

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

In ogni locale utilizzato per la ristorazione scolastica dovrà essere adottata una specifica procedura che assicuri la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2 (16)(17).

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede il corretto utilizzo di detersivi e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 .

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica deve assicurare, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2 (16)(17).

In particolare, il **programma di pulizia e disinfezione**, già presente nelle mense scolastiche, deve prevedere:

C1- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze

C2- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto con alimenti

Tale programma dovrà contenere i requisiti seguenti:




C3- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;

C4- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti;

C5- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;

C6- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;

C7- la formazione del personale in materia.

| | | | |
|---|---|--|---|
|  | <p>ISTITUTO COMPRENSIVO “D. COSOLA” Via Marconi, 2 - – 10034 CHIVASSO (TO) – Tel. 011/910.12.10 - 011/917.33.66 Fax 011/9112309 Email: TOIC8BK008@ISTRUZIONE.IT - pec: TOIC8BK008@PEC.ISTRUZIONE.IT C.F. 91030410012 Sito web: www.comprendivocosola.edu.it</p> |  |  |
|---|---|--|---|

E dovrà garantire:

- C8-** garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche), nonché – ove presenti – delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- C9-** garantire il ricambio dell’aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

L’aula didattica eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente areata e pulita al termine del pasto stesso, agevolando tempi e operazioni di pulizia anche attraverso tovagliette monouso, e al termine delle lezioni.

D - PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i requisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con acqua sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell’Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l’esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 40 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con 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,
- 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
- dopo aver toccato il denaro
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo




D1 - Uso di GUANTI

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l’utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

D2 - Uso di MASCHERINE

Le mascherine chirurgiche, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonee anche per

| | | | |
|---|---|--|---|
|  | <p>ISTITUTO COMPRENSIVO “D. COSOLA” Via Marconi, 2 - – 10034 CHIVASSO (TO) – Tel. 011/910.12.10 - 011/917.33.66 Fax 011/9112309 Email: TOIC8BK008@ISTRUZIONE.IT - pec: TOIC8BK008@PEC.ISTRUZIONE.IT C.F. 91030410012 Sito web: www.comprendivocosola.edu.it</p> |  |  |
|---|---|--|---|

ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti potenzialmente infetti del virus SARS-CoV-2 tramite *droplets*. L'uso delle mascherine chirurgiche deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori.

Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle *droplets* respiratorie, consentono all'Operatore del settore alimentare di meglio ottemperare all'impegno normativo di diffondere prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

Per un corretto utilizzo della mascherina chirurgica è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte
- centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

Si rammenta che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento fisico e igiene delle mani e per il loro smaltimento si ricordano le raccomandazioni del Rapporto ISS N° 26 Indicazioni ad interim su gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico versione 18/05/20.

E - FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione, oltre che delle malattie trasmesse da alimenti, anche della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche unita alle regole per il distanziamento e l'igiene respiratoria vanno rafforzate mediante idonee attività di formazione/training.

Nei Piani di autocontrollo, previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 basate sull'*Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), un sistema per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici, a tutela dei Consumatori oltre che degli Operatori del settore alimentare (OSA).

1 European Food Safety Authority (EFSA) Coronavirus no evidence food source on transmission route 9 marzo 2020 – <https://www.efsa.europa.eu/it/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

2 Ministero dell'Istruzione Ministero dell'Università e della Ricerca MIUR Adozione del "Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educative e delle scuole dell'infanzia"

<https://www.miur.gov.it/documents/20182/0/doc02426720200803184633.pdf/95304f45-f961-bffc-5c6a-8eed6b60fc92?t=1596533993277>

3 World Health Organization. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses (Disponibile all'indirizzo: <https://www.who.int/>)

4 Istituto Superiore di Sanità. Rapporto ISS COVID-19 • n. 32/2020. Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Vers. 27 maggio 2020. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.iss.it/>)

5 Gruppo di Lavoro in Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. La Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (Siti). Covid-19, Il Decalogo degli Igienisti per la riapertura di bar, ristoranti, pub e assimilabili. Panorama della Sanità. 11/05/2020. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.panoramasanita.it/>)

6 Quali la palestra, l'aula magna, i corridoi (se adeguati), l'allestimento di tensostrutture esterne, i locali idonei ubicati in prossimità della scuola.

7 Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere i rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0466&from=EN>

8 Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020 (Disponibile all'indirizzo: <http://www.quotidianosanita.it/>)

F.to
IL R.S.P.P.
Ing. Paolo PIERI

F. to
il R.L.S
Ins.te Stefania CARENA

F.to
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Giuseppa GIAMBIRTONE