



COMUNE di Santa Maria a Vico

(Provincia di Caserta)

**PROTOCOLLO SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ
PUBBLICAINDICAZIONI TECNICHE PER LA RISTORAZIONE
SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19**

**PER LA FORNITURA
DI PASTI PER MENSE SCOLASTICHE
PERIODO DAL
01/10/2023 – 31/05/2026**

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate nei confronti della diffusione del COVID-19 nella refezione scolastica. La specificità rappresentata dalle mense scolastiche è quella di dovere predisporre sistemi di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini e ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

Relativamente alla produzione di alimenti, occorre fare riferimento al documento "Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2"

In particolare, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS-CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti.

E' importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Il consumo del pasto a scuola è un momento di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato. "Le Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole" costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio regionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nella scuola, sia nelle mense, sia nel settore della distribuzione automatica di cibo e bevande. Le singole realtà scolastiche dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei) e dei tempi (turnazioni). In particolare, la somministrazione dei pasti nelle scuole potrà avvenire sia nei locali mensa, sia in altri spazi identificati, come le aule didattiche.

GESTIONE LOCALI MENSA

L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'aerazione frequente dei locali. In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;**
- garantire la disponibilità, per gli addetti alla distribuzione, di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, in confezioni monodose o attraverso

- la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri.

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONE 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 studiare soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche attraverso le seguenti modalità organizzative:

- fornitura del pasto in monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati su singoli vassoi e direttamente portati sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;

nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo:

- fornitura del pasto in monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati su singoli vassoi e direttamente portati sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli di distribuzione, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- altre modalità ragionevolmente sostenibili ma con le medesime caratteristiche delle precedenti.

PULIZIA E DISINFEZIONE

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

Ogni mensa scolastica assicura, 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 COVID-19.

In particolare, occorre quindi:

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti

L'aula didattica, eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita.

Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto.

Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con 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 20 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,
- 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,
- dopo aver toccato il denaro.

Utilizzo 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-Cov2 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. Gli operatori 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.

Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARSCoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti.

L'uso delle mascherine 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 e somministrazione degli alimenti. Per un corretto utilizzo della mascherina 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;
- gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori dedicati.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione del COVID -19. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.