



REGIONE
PIEMONTE



1970 | 2020
PIEMONTE
valori comuni
Una regione, tante storie

*Direzione Sanità e Welfare
Settore Prevenzione e Veterinaria
sanita.pubblica@regione.piemonte.it
prevenzioneeveterinaria@cert.regione.piemonte.it*

Ripresa delle attività scolastiche: linee di indirizzo per la somministrazione dei pasti

Il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento di fondamentale importanza ed è pertanto necessario prevedere tutte le soluzioni organizzative per assicurare che possa avvenire in condizioni di sicurezza. La scuola inoltre può effettuare una valida azione educativa anche in campo di igiene, attraverso le procedure quotidiane adottate.

È opportuno ricordare che varie organizzazioni convengono sul fatto che non ci sono evidenze scientifiche di trasmissione del virus Sars-CoV-2 attraverso gli alimenti.

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.

Per la refezione, le singole realtà scolastiche dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare:

- il necessario distanziamento fisico di almeno 1 metro; per le scuole dell'infanzia si dovrà evitare l'affollamento dei locali in cui avviene il consumo dei pasti;
- le regole di igiene personale, sia per l'igiene degli alimenti sia per la prevenzione della Covid-19 (lavaggio delle mani frequente e sempre prima dei pasti, uso delle mascherine, ecc); Il lavaggio delle mani va promosso ed effettuato da tutti (alunni, insegnanti, altri addetti) prima del pasto e dopo. Può, se necessario, essere sostituito dall'igienizzazione con gel apposito.
- le regole di igiene dell'ambiente (sanificazione degli spazi di vita, sanificazione degli spazi dei pasti prima degli stessi e dopo, aerazione frequente degli ambienti chiusi).
- l'equilibrio nutrizionale dei pasti, anche nel caso di eventuali semplificazioni dei menù/portate.

Tenuto conto del fatto che ogni realtà scolastica dovrà trovare le soluzioni più adatte al proprio contesto, e poiché potranno essere individuati, in questa fase emergenziale, per la refezione e per le attività scolastiche e di studio spazi che generalmente hanno un'altra destinazione d'uso (palestre, laboratori, aula magna, teatro, ecc.), si ritiene non necessario, al fine di evitare oneri burocratici a carico delle Istituzioni e dei servizi, prevedere SCIA o comunicazioni ufficiali ai servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, né l'invio di planimetrie o relazioni tecniche.

Rimane a carico delle Istituzioni scolastiche il rispetto dei requisiti e parametri tecnici, e le valutazioni in merito alle caratteristiche dei locali ed alla loro compatibilità in relazione al loro nuovo temporaneo uso.

Si forniscono a tale scopo alcune indicazioni riprese dai documenti e linee guida del Ministero della Salute e dell'ISS.

Per quanto riguarda le aree di distribuzione di bevande e snack, il Dirigente scolastico ne indica le modalità di utilizzo, eventualmente anche nel Regolamento di Istituto, al fine di evitare il rischio di assembramento e il mancato rispetto del distanziamento fisico.

In linea di massima appare ragionevole, quando possibile, mantenere alcuni aspetti qualitativi del servizio preesistente (es: uso di stoviglie bicchieri e posate lavabili, ecc.), ovvero l'utilizzo di piatti, bicchieri, posate e tovaglioli monouso, possibilmente compostabili. In alternativa, il gestore deve garantire che le stoviglie siano pulite con sapone ed acqua calda o tramite una lavastoviglie.

Sono possibili opportune semplificazioni e diversificazioni del menù anche in base al luogo di somministrazione (es: refettorio, aula didattica).

Per velocizzare i tempi di somministrazione del pasto, è possibile considerare anche l'utilizzo del piatto a più scomparti (es: piatto tris comparto).

Si ricorda di garantire un idoneo microclima: evitare 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 trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti

(Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 “Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2”).

I Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, in caso di necessità e richiesta da parte degli Enti interessati, garantiranno attività di supporto per quanto di competenza.

Pasto in refettorio

La necessità di distanziamento all’interno del refettorio può rendere insufficienti gli spazi a disposizione. Le principali soluzioni a questo problema sono la turnazione (possono essere effettuati 2 o più turni o eventualmente prevedendo l’erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate) oppure la ricerca di spazi alternativi purché presentino caratteristiche ragionevolmente adatte al consumo dei pasti.

È necessario che sia effettuata la sanificazione dei tavoli all’inizio e al termine dell’attività e ad ogni cambio di utenti seguendo, oltre o ad integrazione delle normali misure igieniche, le procedure per la prevenzione della Covid-19 (es. soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,1%, soluzione alcolica al 75%) facendo riferimento alle indicazioni contenute nella Circolare del Ministero della Salute prot.n. 0017644 del 22/05/2020, “Indicazioni per l’attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento” e dell’ISS attualmente in vigore (Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020, versione 13 luglio 2020 e Rapporto ISS COVID - 19 n. 25, versione 15 maggio 2020).

La distribuzione al buffet è sconsigliata. È possibile, specialmente nelle fasce di età superiori a 6 anni, la distribuzione a self-service con sporzionamento effettuato da operatori dotati di mascherine, mantenendo la distanza di 1 metro fra le persone in coda, che devono indossare la mascherina là dove previsto. Utilizzare preferibilmente condimenti, pane, frutta in confezioni monodose.

La distribuzione al tavolo è la più consigliata e quando possibile potrebbe essere utile apparecchiare i tavoli in modo che ogni postazione sia già fornita di coperto prima dell’arrivo dei bambini.

Utilizzare preferibilmente bottigliette monouso. È possibile considerare l’utilizzo delle borracce personali opportunamente identificate per ogni singolo bambino.

Pasto in aula

La fornitura del pasto dovrà avvenire su vassoio o direttamente sul banco con utilizzo di tovagliette preferibilmente monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente identificate, idonee e attrezzate, se già esistenti, oppure presso l’aula didattica o in corridoio (evitando affollamenti) con modalità che consentano il rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.

La sanificazione del banco prima e dopo il pasto, può essere effettuata con gli stessi prodotti usati per la sanificazione dell’aula.

In alcune condizioni organizzative potrà essere necessario fornire il pasto in “lunch box” cioè in vaschette monoporzione separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.

È vietato portare da casa alimenti da condividere in gruppo (es. torte, snack salati, ecc.); è invece consentito portare il necessario per il momento della merenda purché l’alimento, la bevanda e il contenitore siano ad uso esclusivo del singolo bambino e siano sempre facilmente identificabili come appartenenti allo stesso.

Rev.0 del 27/08/2020