



PROTOCOLLO DI SICUREZZA PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19 NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Si fa riferimento inoltre all'Ordinanza R.T. N° 62 del 08 Giugno 2020 su misure di contenimento sulla diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro;

Per quanto riguarda la produzione di alimenti, il testo di riferimento citato dal Protocollo sono le **“Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2”**, predisposte Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni del 08 maggio 2020;

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).

Queste pratiche sono già dettagliate nei piani di autocontrollo presente nella nostra mensa scolastica, poiché sono utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

In particolare, **la somministrazione dei pasti nelle scuole avverrà nelle aule didattiche.**

LA GESTIONE DELLE AULE DIDATTICHE AL MOMENTO DEL SERVIZIO MENSA

Non avendo i locali refettorio a disposizione, le regole previste per il mantenimento della **distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno e l'areazione frequente dei locali, avranno per oggetto le aule didattiche.**

È necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, 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;
- distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione dei condimenti, pane, frutta, acqua o in alternativa utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri monouso.

Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe

Visto che la modalità di somministrazione dei pasti nei locali refettorio non è percorribile - o non sufficiente - per via delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si è scelto la **soluzione alternativa di erogazione, direttamente all'interno delle aule didattiche**, attraverso queste modalità:

- fornitura del pasto su vassoio singolo o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti nell'aula, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- somministrazione da contenitori termici multiporzione lavabili e riutilizzabili di primo, secondo e contorno.

PULIZIA E DISINFEZIONE

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

Il servizio 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 (il riferimento è il documento **“Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2”**, predisposte Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni del 08 maggio 2020.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede: pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze; pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.

Il programma, prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione; le schede tecniche dei prodotti utilizzati; le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, e così via (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione; la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione; la formazione del personale in materia.

Occorre quindi garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, delle aule didattiche utilizzate anche per la somministrazione ed il consumo dei pasti.

L'aula didattica, 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.

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-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. 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, e così via.

Utilizzo di mascherine

Questi 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 SARS-CoV-2 tramite “droplets” (goccioline), 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 utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.

FORMAZIONE

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.