

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

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

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna

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”** predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica e pubblicato come allegato all'ordinanza n.87 del 23/05/2020 del Presidente della Regione Emilia-Romagna.

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”** recepite con **DGR 418/2012** 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.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti.

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'areazione 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 che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
 - vietare buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni confezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
 - utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua 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 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 studiare **soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche** attraverso le seguenti modalità organizzative:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o 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 su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzione separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati;
- 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. **(Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna).**

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

- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (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, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- 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. Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. E' possibile agevolare i tempi e le operazioni di pulizia anche attraverso l'utilizzo di tovagliette monouso o di vassoi.

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 requisiti 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-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. 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 SARS-CoV-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 poiché, minimizzando la diffusione dei droplets respiratori, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla manipolazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. 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.

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.**

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia-Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Con riferimento alla **formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro**, il Decreto del Presidente della Regione n. 94 del 6 giugno 2020 prevede che, a far data dall'8 giugno, sia consentita, ai soggetti pubblici e privati che erogano attività di formazione, la possibilità di realizzare in presenza tutte le attività formative, secondo le disposizioni dettate dalle "Linee guida regionali per la Formazione professionale" allegate all'Ordinanza approvata con proprio Decreto n. 87 del 23 maggio 2020 che elencano le misure di prevenzione e contenimento del contagio da COVID-19 da adottare.

Bibliografia:

- Covid 19 and Food Safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation.
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: “Indicazioni *ad interim* sull’igiene degli alimenti durante l’epidemia da virus SARS-CoV-2” Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020.
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020
- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere 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).
- Ordinanza n.87 del Presidente della Regione Emilia-Romagna del 23 /05/2020, lettera D) ALLEGATI:
 1. Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2
 2. Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS Cov-2.
- Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l’anno scolastico 2020/2021. Ministero dell’Istruzione.
- Adozione del “Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell’infanzia.” Ministero dell’Istruzione.
- Protocollo d’intesa per garantire l’avvio dell’anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID- 19. Ministero dell’Istruzione.
- School food plan alliance- School food checklist for Covid-19.
- Covid-19 on Thought starters on reopening schools for sy2020-21 – School nutrition association.