



RISTORAZIONE SCOLASTICA IN TEMPO DI COVID-19: ASPETTI IGIENICO-SANITARI

L'obiettivo di questo documento è quello di fornire indicazioni operative nonché alcuni spunti di riflessione finalizzati a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nella refezione scolastica.

Si ricorda che ad oggi non risultano evidenze circa la possibilità di trasmissione del virus attraverso gli alimenti.

Le mense scolastiche devono 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 dei ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di somministrazione dei pasti.

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

Atti amministrativi formali

La somministrazione dei pasti nelle scuole può avvenire sia nei locali mensa sia in altri spazi individuati, come le aule didattiche.

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 servizio.

Non è dovuta alcuna comunicazione/SCIA ai SUAP e/o alle ATS né l'invio di planimetrie o relazione tecniche qualora venissero approntate aule o altri spazi per la somministrazione del pasto.

Consumo del pasto a scuola

Va precisato che se le aule sono idonee per l'attività didattica (es. distanza fisica dei banchi, microclima e ricambio d'aria) e rispettano le indicazioni riguardanti la didattica in presenza, le stesse sono ritenute idonee anche per il consumo del pasto adottando gli opportuni comportamenti.

Dovrà quindi essere garantito:

- il distanziamento fisico di almeno 1 metro (2 metri laddove possibile) anche durante il consumo del pasto;
- un efficace ricambio naturale dell'aria, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo, eliminando totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata (fredda e calda), ove presente, per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc).
- una accurata pulizia del banco prima e dopo il pasto



RIFLESSIONE

Nelle classi di 4° e 5° scuola primaria (o nelle classi anche di ordine inferiore laddove venga valutata la fattibilità dal personale docente) e nelle classi della scuola sec. di 1° grado possono essere delegate le operazioni di pulizia del banco dopo il pasto agli stessi alunni (favorendo così comportamenti eticamente corretti) mantenendo sempre il distanziamento. In alternativa si può prevedere un momento di relax fuori dall'aula (purché venga garantito il distanziamento fisico e gli alunni siano sorvegliati) durante il periodo di riassetto del locale che prevede anche la pulizia del pavimento nel caso vi siano residui di cibo.

Durante il consumo del pasto porre attenzione ad evitare insudiciamenti accidentali del materiale scolastico (astucci, quaderni, zaini) nel caso non fosse possibile una loro collocazione "protetta".

Distribuzione del pasto

È opportuno che la stessa avvenga tramite l'utilizzo di carrelli termici al fine di garantire il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti in ambito di sicurezza alimentare.

La fornitura del pasto dovrà avvenire su vassoi 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, se già esistenti, oppure in prossimità dell'aula didattica sempre utilizzando carrelli termici.



RIFLESSIONE

Si suggerisce che il carrello termico rimanga sulla soglia della classe e ivi avvenga lo scodellamento e l'impiattamento con la consegna al banco; dovranno essere valutati:

- 1) *il rispetto del distanziamento; 2) i tempi che potrebbero allungarsi; 3) il rischio di rovesciamento del piatto ed eventuali insudiciamenti e o scottature*

Nel caso le aule siano dislocate in edificio a più piani senza ascensore o montacarichi si suggerisce, per poter mantenere la corretta temperatura delle preparazioni e nel rispetto delle specifiche norme igienico-sanitarie, di utilizzare appositi contenitori isotermici eventualmente riscaldati e carrelli normali per appoggiare le gastronorm qualora il tempo di distribuzione garantisca il mantenimento della temperatura.

In ogni caso dovranno essere valutati attentamente tempi e modalità di distribuzione al fine di mantenere una adeguata temperatura nel piatto servito.



RIFLESSIONE

Nel caso si debbano utilizzare le scale, tutelare gli addetti da rischi accidentali

A questo proposito si ricorda la possibilità di una somministrazione mista: i ragazzi delle aule al piano terra potrebbero mangiare in aula, quelli dei piani superiori (se senza ascensore) in refettorio (o in altro locale idoneo) con o senza turni se lo stesso refettorio non è stato trasformato o è stato trasformato solo parzialmente in aule.

Momento del pasto

- evitare al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini/ragazzi
- utilizzare preferibilmente condimenti, pane, frutta, acqua attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione non posizionando, quindi, sui tavoli i cestini con pane o frutta; solo in casi eccezionali si possono prevedere le confezioni monodose.



RIFLESSIONE

L'acqua di rete è senza dubbio sicura rispetto al rischio di trasmissione del virus SARS CoV-2. L'utilizzo dell'acqua di rete in brocca gestita dall'insegnante o da un addetto, previa sanificazione delle mani prima e dopo la distribuzione, avrebbe un valore educativo aggiunto rispetto alla bottiglia di plastica nel contesto della riduzione dei rifiuti e soprattutto della plastica; anche le monodosi - se per monodose si deve intendere prodotto confezionato - creano una notevole quantità di rifiuti soprattutto di plastica.

L'uso della borraccia può rappresentare una soluzione alternativa a condizione che la stessa sia ad uso strettamente personale, identificabile, facilmente lavabile, riempita giornalmente ed esclusivamente con acqua potabile. La borraccia deve essere riposta in un sacchetto chiuso e conservata con cura nello zaino. Dato per scontato che la borraccia sia in materiale idoneo all'uso specifico e che il riempimento avvenga a cura della famiglia e solo con acqua potabile, si segnala l'opportunità di inserire tali condizioni in un Patto di Corresponsabilità con la famiglia.

È raccomandato l'uso di stoviglie riutilizzabili (piatti in ceramica o melamina, posate in acciaio, bicchieri in vetro o melamina, ecc.), ricorrendo a stoviglie monouso, preferibilmente in materiali biodegradabili compostabili, solo in casi limitati quali la mancanza di lavastoviglie o di un idoneo locale rigoverno. Qualora però fosse necessario l'approvvigionamento di posate e bicchieri monouso, sarà opportuno effettuare una attenta sorveglianza affinché soprattutto i bambini del primo ciclo di scuola primaria (1° e 2°) non abbiano problemi con l'apertura della confezione delle posate e con l'eventuale rottura dei rebbi della forchetta (corpi estranei) e con l'utilizzo dei bicchieri che potrebbero rovesciarsi con maggiore facilità.

- In assenza di altre soluzioni, si può optare per la fornitura del pasto in "lunch box", già approntato in cucina e consegnato agli alunni confezionato, cioè in vaschette monoporzionamento separate, lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati. Qualora si utilizzino tali vaschette, sia riutilizzabili sia monouso, è necessario che vengano rispettate le normative vigenti in materia di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) in virtù dei differenti utilizzi previsti (rinvenimento, riscaldamento, tipologia di contenuto...)



RIFLESSIONE

La necessità di mantenere la corretta temperatura fino alla distribuzione e la tendenza della monoporzionamento a raffreddarsi in tempi rapidi porta spesso a compromettere le caratteristiche organolettiche delle preparazioni in monoporzionamento termosaldato (pasta scotta o asciutta, ecc).

L'esperienza delle "diete speciali", offerte spesso con tale modalità in ambito di refezione scolastica, e la relativa scarsa accettazione da parte degli utenti porta a suggerire un'attenta valutazione sia dei costi e benefici della termosigillatura dei piatti singoli sia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Inoltre nel caso trattasi di vaschette termosaldate è opportuno considerare sia la difficoltà di apertura delle stesse da parte degli alunni del primo ciclo sia l'aumento di rifiuti.

Se dopo un'attenta analisi delle varie alternative si opta per la scelta della monoporzionamento termosaldato si suggerisce di valutare come suddividere il pasto (primo, secondo, contorno separati, oppure primo e secondo+contorno oppure primo+secondo e contorno separato). L'utilizzo dei piatti biscomparto termosigillati può essere un ausilio per la distribuzione dei pasti: vista la necessità del mantenimento delle temperature differenziate si può prevedere l'uso dei piatti biscomparto per primo e secondo caldo e del piatto singolo per la verdura che può essere quindi anche distribuita anticipatamente.

Anche la soluzione del singolo piatto coperto con pellicola o foglio di alluminio potrebbe creare difficoltà di gestione sia al momento dell'allestimento (tempi e costi) sia al momento della somministrazione e apertura del piatto per possibili e accidentali scottature per fuoriuscita del vapore e per la gestione del foglio di alluminio / plastica sporco.

Refettorio

Per quanto riguarda gli aspetti organizzativi generali è necessario:

- regolare l'accesso ai locali mensa prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'aerazione frequente dei locali
- 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, se possibile, percorsi di entrata e uscita differenziati
- 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 (fredda e calda) per evitare l'eventuale trasposto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc) nei locali di somministrazione alimenti.

N.B. Nel caso la refezione avvenga su più turni è richiesta la sanificazione dei tavoli e il ricambio d'aria tra un turno e l'altro e, se si evidenziasse la necessità, pulire accuratamente i pavimenti

- vietare buffet a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti

Documenti di riferimento e approfondimento:

- 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", Registro Decreti R 0000087 del 06-08-2020
- Regione Lombardia – Giunta Direzione Generale Welfare Prevenzione "Indicazioni per la riapertura della ristorazione scolastica" Prot. G1.2020.0028944 del 07/08/2020
- Rapporto ISS COVID-19 n. 4/2021 del 13 marzo 2021 "Indicazioni ad interim sull'Igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2
- 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
- Comitato Tecnico Scientifico del Dipartimento della Protezione Civile "Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico", 28 maggio 2020
- 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 Ministero dell'Istruzione, 26-06-2020
- "Linee indirizzo SItI - COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute, dell'economia e dell'ambiente" - SITI (Società Italiana di Igiene - Medicina Preventiva e Sanità Pubblica) –
<http://www.igienistionline.it/docs/2020/15ristorazionescolastica.pdf>

ATS della Città Metropolitana di Milano
Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
UOC Igiene Alimenti e Nutrizione
settembre 2020 – revisione marzo 2021