



Istituto Comprensivo Statale di Miglianico



Via Martiri Zannolli Miglianico – Chieti 66010 Cod. Fisc. 80005970696 - Tel 0871.951238

email: CHIC82200L@istruzione.it PEC: CHIC82200L@pec.istruzione.it

sito web: www.icmiglianico.edu.it

Allegato n. 5

PROTOCOLLO ALIMENTI

Sicurezza degli alimenti

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 dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica e pubblicato come allegato all’ordinanza 87 del maggio 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). È importante rafforzare e integrare queste pratiche, che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, poiché sono utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Le **single 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, peraltro, non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti.

La gestione dei 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 e l’areazione frequente dei locali**.

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 individuando anche, dove 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, e così via) nei locali di somministrazione alimenti;

- 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;
- 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

Nel caso in cui la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile - o non sufficiente - per via delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare **soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche**, attraverso queste modalità:

- 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.

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 (il riferimento è il 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; 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, 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. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini.

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, ecc.

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.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Dott.ssa Emilia Galante

(firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.Lgs. n. 39/1993)