



## **RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID -19: riflessioni in occasione della riapertura dell'anno scolastico 2020-2021**

L'obiettivo del documento è 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 ogni mensa scolastica. E' 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 PASTO IN CLASSE**

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 1 metro 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**

E' 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 in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione non posizionando, quindi, sui tavoli i cestini con pane o frutta



### RIFLESSIONE

*L'utilizzo dell'acqua di rete in brocca gestita dall'insegnante o da un addetto 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.*

*Qualora si ritenesse 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.*

*E' preferibile l'utilizzo di materiali (posate, bicchieri, contenitori) biodegradabili.*

- 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 termosaldato 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 bicomparto 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 bicomparto 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 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

## ASPETTI NUTRIZIONALI

La difficoltà di organizzazione e le diverse soluzioni che dovranno essere adottate (introduzione dei turni o aumento dei turni stessi, dislocazione su più locali degli alunni che consumano il pasto, ecc.) potrebbero comportare la necessità di una maggiore flessibilità e semplificazione del menù fornito, che potrà essere adattato mantenendo peraltro la sua articolazione e struttura senza tralasciare le indicazioni riportate nelle linee di indirizzo nazionali per una alimentazione equilibrata e corretta in ristorazione scolastica.

Un esempio potrebbe essere la proposta settimanale di più piatti unici oppure di menu a rotazione (es: il martedì il primo turno potrebbe consumare "verdura + pizza+ frutta" e il secondo turno "primo piatto + secondo + contorno" e al giovedì si invertirebbero le preparazioni)

Il MIUR stesso, parlando di semplificazione del menù, si riferisce ad eventuali difficoltà di approvvigionamento relativo a materie prime, quali prodotti BIO o Km zero, ma non a modifiche sostanziali delle caratteristiche del pasto che **è raccomandabile sia sempre in linea, giornalmente o settimanalmente, con le indicazioni del documento di indirizzo di ATS Città Metropolitana di Milano "Mangiar Sano... a scuola".**

Si ricorda che il personale dell'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS è a disposizione per la valutazione dei menù.

**Documenti di riferimento:**

- 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

Per ulteriori approfondimenti:

- Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020 "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

ATS della Città Metropolitana di Milano  
Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
UOC Igiene Alimenti e Nutrizione  
Settembre 2020