

LINEE DI INDIRIZZO OPERATIVE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN VISTA DELLA PROSSIMA RIAPERTURA DELLA REFEZIONE A SEGUITO DELL'EMERGENZA COVID-19

Con la presente A.Li.Sa. intende fornire linee di indirizzo riguardo le modalità operative per la realizzazione dei servizi di ristorazione scolastica in vista della prossima riapertura delle attività scolastiche a seguito dell'emergenza COVID-19.

Tenuto conto che il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento di fondamentale importanza, sia da un punto di vista educativo (per l'acquisizione delle corrette abitudini alimentari), sia dal punto di vista nutrizionale e sanitario in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato, risulta fondamentale preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento sociale.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus SARS CoV-2 con il consumo di alimenti (fonte EFSA <https://www.efsa.europa.eu/it/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>).

Le mense scolastiche devono comunque, 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 dell'utenza.

Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche sono da tempo responsabili della corretta applicazione delle buone pratiche igieniche e delle procedure di pulizia e disinfezione, come previsto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare.

Scopo di questo documento è rappresentare quali modalità ristorative proposte potranno essere percorribili alla riapertura dei servizi di refezione scolastica, al fine di allineare i servizi presenti su tutto il territorio regionale.

Le modalità di servizio che riassumiamo in breve, potranno essere le seguenti:

in caso di erogazione del pasto nel refettorio

- sanificazione preliminare dei tavoli con prodotto dedicato (e, ove previsto, risciacquo)
- apparecchiatura dei tavoli
- identificazione dei posti per utenti sottoposti a regime dietetico
- ingresso di alunni e insegnanti nel refettorio per il consumo del pasto (previa igienizzazione delle mani)
- porzionatura da banco self-service (ove presente) o da carrello termico
- sbarazzo e rimozione rifiuti
- sanificazione finale

in caso di servizi erogati nelle aule:

- alunni ed insegnanti escono dall'aula per lavarsi le mani
- sanificazione dei tavoli con prodotto dedicato (e, ove previsto, risciacquo)

- identificazione del posto per gli utenti sottoposti a regime dietetico
- apparecchiatura dei tavoli
- porzionatura di piatti finiti
- ingresso alunni e consumo del pasto
- sbarazzo e rimozione rifiuti
- sanificazione finale

L'acqua, in presenza di punto acqua limitrofo, potrà essere somministrata in caraffa; le confezioni da 0,5 Lt PET dovranno essere utilizzate esclusivamente in mancanza di punto acqua limitrofo.

Il manuale di autocontrollo dovrà essere implementato per ogni singolo servizio in base alle esigenze di ogni realtà attraverso specifica sezione.

Nel dettaglio si vanno ora ad elencare le modalità di servizio ipotizzate per priorità operativa con la volontà di superare le criticità legate alla fase pandemica in corso.

Consumo del pasto in refettorio / in aula

<i>modalità di servizio</i>	refettorio / aula
<i>materiale utilizzato</i>	ceramica, acciaio
<i>modalità distributiva</i>	carrello termico / libero servizio
<i>Sanificazione</i>	fine servizio
<i>modalità di lavaggio</i>	lavastoviglie
<i>tipologia alimenti</i>	Menù

Con la presente si specifica che l'utilizzo della ceramica per i piatti garantisce con maggiore sicurezza il mantenimento delle temperature degli alimenti (possibilità di mantenere in caldo i piatti) e migliora la presentazione degli stessi all'utenza. Inoltre, il mancato utilizzo di materiale a perdere per il consumo del pasto nelle aule, è da vedersi in un'ottica collegata all'insegnamento nei confronti degli utenti, dei principi legati alla sostenibilità ambientale e riduzione dei rifiuti prodotti dai servizi ristorativi.

Si precisa infine che l'utilizzo di stoviglie a perdere per il consumo del pasto in refettorio /aula non trova nessuna giustificazione igienico sanitaria. L'utilizzo di stoviglie monouso sarà consentito esclusivamente per ovviare a problematiche logistiche o individuali specifiche, dando sempre la preferenza all'utilizzo di materiale riciclabile.

Si precisa che, laddove il servizio sarà erogato all'interno dei refettori come usualmente effettuato, il mantenimento della distanza sociale verrà garantito attraverso la suddivisione degli utenti in turni con rimodulazione specifica degli spazi e sanificazione dei tavoli di refezione al fine di garantire la maggiore sicurezza possibile.

L'accesso al refettorio sarà regolato dai singoli istituti scolastici; le diete speciali verranno sempre garantite grazie alle procedure previste dal manuale di autocontrollo.

Per gli operatori addetti al servizio di somministrazione sarà obbligatorio l'utilizzo della mascherina e dovrà sempre essere garantita la disponibilità di gel idroalcolico, DPI e specifici detergenti per l'igienizzazione delle mani e la disinfezione delle superfici (rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020).