

Protocollo G1.2020.0028944 del 07/08/2020

Ai Direttori Generali  
delle ATS

LORO SEDI

### **Oggetto : Indicazioni per la riapertura della ristorazione scolastica**

In riferimento alla ripresa delle attività scolastiche in presenza, anche a seguito delle richieste pervenute, si forniscono le seguenti indicazioni operative per un comportamento uniforme sul territorio regionale.

In premessa si sottolinea che ad oggi non vi sono evidenze di trasmissione del SARS CoV-2 attraverso il consumo di alimenti.

Si richiamano le indicazioni contenute nel "*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*" del MIUR, che prevedono il distanziamento sociale anche durante il momento del consumo del pasto a scuola, con la conseguente necessità di individuare spazi aggiuntivi/alternativi per la refezione: si precisa che non è dovuta alcuna comunicazione/SCIA ai SUAP e/o alle ATS per il mero approntamento di nuovi spazi o l'utilizzo di aule didattiche per la somministrazione dei pasti, né l'invio di planimetrie o relazione tecniche.

Dovranno comunque essere soddisfatti tutti i criteri e requisiti previsti dai documenti nazionali e regionali reperibili ai seguenti link:

- Ministero della Salute: <http://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus>
- Regione Lombardia: <https://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/servizi-e-informazioni/cittadini/salute-e-prevenzione/coronavirus>

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 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.

La difficoltà di organizzazione e le diverse soluzioni che dovranno essere adottate potrebbero comportare la necessità di una maggior flessibilità e semplificazione del menù fornito, senza comunque ricusare quelle che sono le indicazioni e le linee di indirizzo nazionali per un'alimentazione equilibrata e

**Referente per l'istruttoria della pratica:**

EMANUELA AMMONI

Tel. 02/6765.3029

corretta in ristorazione scolastica. Il MIUR stesso, parlando di semplificazione del menù, si riferisce ad eventuali difficoltà di approvvigionamento relativo a materie prime, quali prodotti BIO o km 0, ma non a modifiche sostanziali delle caratteristiche del pasto sano.

Per quanto riguarda gli aspetti organizzativi:

- 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'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, laddove possibile, i percorsi di entrata e di 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 per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;
- 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;
- utilizzare preferibilmente 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 da parte di più bambini/ragazzi.

Nel caso la somministrazione dei pasti avvenga all'interno dell'aula didattica, è opportuno vengano adottate le seguenti modalità:

- fornitura del pasto 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 presso l'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie. Nel caso non fosse possibile, come ultima alternativa, fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzioni separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.
- L'aula didattica utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente areata e pulita, al termine della lezione e alla fine del pasto stesso.

Per ulteriori approfondimenti si segnalano i seguenti documenti:

- 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 "**Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico**".

Si chiede di dare adeguata informazione alle scuole e ai servizi per l'infanzia presenti sul territorio di competenza.

Cordiali saluti.

LA DIRIGENTE

Copia analogica sottoscritta con firma a mezzo stampa predisposta secondo l'articolo 3 del D.lgs 39/1993 e l'articolo 3bis, comma 4bis  
MARIA GRAMEGNA

Referente per l'istruttoria della pratica:

EMANUELA AMMONI

Tel. 02/6765.3029