



COMUNE DI SANTO STEFANO LODIGIANO

PROVINCIA DI LODI

PIAZZA ROMA, 1 – CAP 26849 – TEL. 0377.66.001 – FAX 0377.66.277
C.F. e P.IVA 03946030156 – e-mail: segreteria@comune.santostefanolodigiano.lo.it

Regolamento di comportamento per la ristorazione scolastica

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). Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS-CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. 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.

Il personale scolastico deve rispettare le norme ministeriali e regionali in vigore ed attenersi alla prassi consolidata in merito al distanziamento sociale, all'utilizzo di dispositivi di protezione, al lavaggio e alla disinfezione frequente delle mani, nonché al rispetto di questo regolamento.

I bambini devono fare attenzione alle regole stabilite dagli insegnanti, alla prassi consolidata in merito al distanziamento sociale, all'utilizzo di dispositivi di protezione, al lavaggio e alla disinfezione frequente delle mani, nonché al rispetto di questo regolamento.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti.

GESTIONE LOCALI MENSA e COMPORTAMENTO A TAVOLA

Il servizio mensa della scuola Primaria verrà effettuato nel refettorio.

Quotidianamente verranno valutati i posti a sedere per garantire il distanziamento in base al numero delle presenti per consentire lo svolgimento del servizio in un unico turno.

Le classi avranno accesso ai locali una per volta per evitare assembramento. Prima di accedere ai locali mensa alunni e operatori dovranno disinfettare le mani.

I pasti verranno serviti dal personale addetto della ditta incaricata.

Gli insegnanti, gli operatori scolastici e il personale comunale o volontario dedicati al servizio dovranno attenersi alle norme igienico sanitarie per il contenimento e il contrasto dell'emergenza sanitaria. Dovranno altresì controllare che anche gli alunni si attengano a dette regole.

I bambini, una volta seduti, potranno togliere la mascherina ma **non dovranno alzarsi per nessun motivo**, per evitare assembramenti nonché interferenze con il personale addetto, e dovranno rimanere composti evitando ogni azione che comporti scambi di cibo e di vettovaglie.

Nel caso in cui tali regole di comportamento non fossero rispettate dall'alunno, si provvederà ad avvisare telefonicamente o per iscritto la famiglia.

Il ripetersi di comportamenti scorretti da parte degli alunni determina la sospensione del servizio, senza rimborso per i buoni pasto non utilizzati, e in tal caso l'utente non potrà reclamare alcun risarcimento economico per l'interruzione del servizio del proprio minore.

PULIZIA E DISINFEZIONE

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.

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 prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti utilizzati;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (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 (cucina e refettorio).

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI per gli operatori

✓ Lavaggio delle mani:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato,
- dopo aver toccato il denaro.

✓ Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, mal'uso di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

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. Gli operatori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

✓ Utilizzo di mascherine

Tali 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 SARSCoV-2 tramite droplets, 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 altresì utilizzate in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione dei droplets respiratori, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla manipolazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.