



Istituto Comprensivo "A. Balzico"

G. Marconi n° 38 - 84013 Cava de' Tirreni (SA) - Tel. 089/2966890

ail : saic8bz003@istruzione.it - pec: saic8bz003@pec.istruzione.it

sito web: <https://icscuolabalzico.edu.it>

Codice Univoco Ufficio: J5H76D C.F.: 95179010657 Codice meccanografico:
SAIC8BZ003



ISTITUTO COMPrensIVO - "A. BALZICO"-CAVA DEI TIRRENI
Prot. 0006763 del 08/10/2021
06-09 (Uscita)

Al DSGA Dott. Antonio Manzo

Al Personale ATA

Ai docenti sc. Infanzia

Ai genitori degli alunni

Al Sito web

Atti

Protocollo di sicurezza per il servizio mensa scolastica

Sicurezza degli alimenti

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.

La scuola **deve identificare soluzioni organizzative ad hoc** che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi e dei tempi. In particolare, **la somministrazione dei pasti 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 è 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 e ragazzi 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 gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
 - utilizzare esclusivamente 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 si potrà erogare il pasto **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 nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;

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 Protocollo di pulizia dei locali scolastici allegato al Regolamento d'Istituto).

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione prevede: pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze; pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.

L'aula didattica, eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata, pulita e igienizzata. Questo tipo di operazione deve essere condotta prima e dopo la somministrazione del pasto. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

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, e così via.

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 è obbligatorio 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 in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Il personale docente e ATA ha ricevuto adeguata informazione e formazione sui rischi biologici derivanti da epidemia da Sars CoV-2.

Il personale ATA addetto alla mensa riceve formazione HACCP.

Servizio di refezione scolastica anno scolastico 2021- 2022

1.

L'ente locale garantisce una approfondita pulizia dei locali adibiti alla refezione scolastica secondo le indicazioni ministeriali

2.

E' garantito il ricambio dell'aria aprendo le finestre periodicamente

3.

Prima dell'ingresso nei locali adibiti alla refezione scolastica occorre igienizzare le mani ed indossare la mascherina fino a quando non sarà servito il pasto

4.

Gli ingressi e le uscite devono avvenire in file ordinate e distanziate e con le mascherine indossate

5.

E' necessario, al fine di evitare assembramenti, rispettare rigorosamente gli orari di ingresso e uscita stabiliti per ciascun gruppo di partecipanti a mensa

6.

I tavoli e le sedie devono essere rigorosamente mantenuti nella posizione in cui vengono trovati. Sul pavimento sono presenti appositi adesivi indicanti la posizione.

7.

Qualora un alunno si senta male durante la permanenza nella sala dedicata alla refezione scolastica, sarà immediatamente isolato e verrà eseguita la procedura prevista dalle linee guida atte al contenimento della diffusione del covid-19. Per tale ragione, è necessaria la reperibilità dei genitori o di chi ne fa le veci anche durante il periodo di tempo dedicato al pranzo.

E' opportuno ribadire la responsabilità individuale e genitoriale nel rispettare le misure di prevenzione e protezione adottate.

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Ermelinda Rocciolo

Documento firmato digitalmente ai sensi del CAD e normativa connessa

