



**Giunta Regionale della Campania**  
**Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il**  
**Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale**  
**Unità Operativa Dirigenziale Prevenzione e Sanità**  
**Pubblica Veterinaria**

REGIONE CAMPANIA

Prot. 2020. 0434367 21/09/2020 15,30

Mitt. : 500401 Prevenzione e sanità pubblica ...

Dest. : DIRETTORI GENERALI AASSLL REGIONE CAMPANIA; DIPARTI...

Classifica : SD.4.1. Spettacolo 1-7 del 2020

**AI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE**  
**SERVIZI VETERINARI**  
**SIAN**  
**delle AASSLL**

e, p.c.

**Ai Direttori Generali**  
**delle AASSLL**

**Al Direttore Generale**  
**per la Tutela della Salute**  
**e il Coordinamento del SSR**

ORSA

LORO SEDI

**Oggetto: Ristorazione scolastica anno 2020-2021. Trasmissione protocollo tecnico CRiPAT per la ristorazione scolastica in relazione al rischio COVID-19 .**

In considerazione della prossima apertura dell'anno scolastico 2020-2021, premettendo che è fondamentale anche in fase emergenziale sostenere la possibilità del consumo del pasto a scuola si ravvisa il bisogno di garantirne i sistemi di erogazione in sicurezza in relazione al rischio COVID-19.

Emerge la necessità di garantire che l'erogazione del servizio di somministrazione del pasto sia effettuato in condizione di sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati nonché in condizione di sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini/ragazzi, rispetto alla possibilità di contagio durante i contatti che possono avvenire nel momento della somministrazione e consumo dei pasti stessi.

Con tale obiettivo si trasmette il documento tecnico redatto dal Centro regionale CRiPAT, sede operativa per la ristorazione pubblica e collettiva, che fornisce indicazioni operative finalizzate ad incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento nei confronti del COVID-19 in relazione alla ristorazione scolastica.

Si ribadisce infine che pur utilizzando un protocollo di indirizzo regionale, le soluzioni da adottare dovranno essere valutate in relazione singole realtà scolastiche ed alle loro caratteristiche (spazi, tempi e tipologia di servizio).

**Il Dirigente**  
**Dott. Paolo Sarnelli**

Voce indice 587 (2020) - 9



**C.R.I.P.A.T.**

**CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE**

**PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI**

Prot. 80. Co. 1

Al Dott. Paolo Sarnelli

Direttore U.O.D.

Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria

**Oggetto: Indicazioni Tecniche circa la Refezione Scolastica 2020-2021 ed il rischio COVID-19**

In riferimento alla Refezione Scolastica e alla ripresa delle attività didattiche di settembre in Regione Campania, nelle more di attuare quanto espresso dal Comitato Tecnico Scientifico (CTS) nello *Stralcio Verbale n. 82 del 28 maggio 2020*, dal *Decreto Ministeriale n.39 del 26/06/2020* che adotta il *Piano Scuola 2020-2021*, dal *Decreto Ministeriale 80 del 3/08/2020*, dal *Decreto Ministeriale 87 del 6/08/2020* e dal *Protocollo d'Intesa tra Ministero dell'Istruzione, del lavoro e delle politiche sociali, della salute e altre Parti (ANCI, INAIL, CGIL etc.) del 14 agosto 2020*, si riportano le seguenti indicazioni tecniche in merito alla gestione della Refezione Scolastica 2020-2021 ed il rischio COVID-19.

#### **Premesse**

Il Ministero dell'Istruzione garantisce il diritto allo studio su tutto il territorio nazionale (comma 181 punto f della legge 107 del 2015) ed il "tempo pieno" costituisce un'opzione discrezionale che le Istituzioni scolastiche hanno la facoltà di attivare e le famiglie di scegliere ma, una volta operata la scelta, le famiglie hanno l'obbligo di aderire al progetto formativo prescelto, compreso dell'educazione alimentare incluso nel "tempo mensa" così come precisato anche dalla Sentenza della Corte di Cassazione e Sezioni riunite n°2054-19, la quale ribadisce la funzione pedagogica del "tempo mensa" nel contesto di un'offerta formativa scolastica che sia egualitaria. Il pasto da casa - paventato da alcuni come risoluzione al contagio da COVID-19 all'interno del "tempo mensa" - rappresenta una possibile violazione dei principi di uguaglianza e non discriminazione, oltre che del diritto alla salute, tenuto conto dei rischi igienico-sanitari legati ad una refezione individuale non controllata, e non dovrebbe essere contemplata come soluzione da nessun Istituto. Le mense scolastiche devono predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e degli utenti rispetto alla possibilità di contagio durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti. Si rende dunque necessaria l'implementazione dei piani di autocontrollo ai fini di evitare la dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. Il controllo ufficiale negli stabilimenti sarà regolare e conforme al Reg. 625/2017, Reg. 627/2020 nonché al Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19).



## C.R.I.P.A.T.

### CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

#### Preparazione dei Pasti

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti e ridurre il rischio di contagio da COVID-19, gli Operatori che a qualunque titolo operano all'interno del servizio di refezione scolastica, devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche (GHP) e al Piano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) opportunamente implementato con i documenti WHO (World Health Organization) "COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses", ISS (Istituto Superiore di Sanità) "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. Vers. 27 maggio 2020" e SItI (Società Italiana di Igiene) "Covid-19, Il Decalogo degli Igienisti per la riapertura di bar, ristoranti, pub e assimilabili Panorama della Sanità. 11/05/2020." 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, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus. In particolare all'interno dei locali di preparazione non dovrà esserci ingombro di attrezzature e personale (già previsto dal DPR 327/1980), dovrà sempre essere indossata la mascherina in modo corretto, le mani dovranno essere lavate con acqua e sapone frequentemente, l'utilizzo di gel/spray disinfettanti non può sostituire il lavaggio accurato delle mani e deve essere evitato il suo utilizzo durante la manipolazione degli alimenti. Per quanto riguarda il menù scolastico, le pietanze potranno essere adattate mantenendo articolazione e struttura del menù, con l'inserimento di qualche piatto unico aggiuntivo, peraltro già contemplato fra le opzioni raccomandate dalle linee guida per la ristorazione scolastica 2020 (non ancora approvate), ai fini di ridurre ulteriormente i contatti tra gli ASM (Addetti Servizi Mensa) e gli utenti durante la somministrazione.

#### Somministrazione dei Pasti

Il lunch box – che era stato previsto solo "in misura residuale" dal CTS a maggio e dunque ripreso dal Piano Scuola 2020-2021 – rappresenta un problema più che una risorsa rispetto al servizio di scodellamento che è ormai praticato in buona parte degli Istituti Scolastici della Regione Campania. Aldilà delle qualità organolettiche e della sicurezza alimentare, si ravvisa che le vaschette termosaldate (il cd. Lunch box) rappresentano, all'atto pratico, un concreto rischio di contagio da Sars CoV-2. Gli utenti della Scuola d'Infanzia il più delle volte non riescono ad aprire autonomamente dette vaschette e dunque l'insegnante deve necessariamente intervenire per permettere al bambino di assumere il pasto. Questo nodo logistico che è assolutamente frequente, renderebbe vana qualunque altra strategia atta a ridurre il rischio di contrarre il virus o comunque ne ridurrebbe enormemente l'efficacia. Posto che il distanziamento sociale, il controllo della temperatura, la mascherina, la disinfezione frequente di mani e ambienti, l'aerazione dei locali e il contingentamento di coloro che possono accedere all'Istituto rappresentano strategie necessarie e imprescindibili ai fini del contenimento del COVID-19, si ritiene che il *lunch box* vada in senso decisamente opposto. Viceversa, lo scodellamento permetterebbe agli insegnanti di mantenere la distanza di almeno un metro e all'Addetto ai Servizi Mensa (l'ASM) – preventivamente formato specificamente in misure sanitarie anti-Covid - di espletare il servizio in piena sicurezza per sé stesso e per gli utenti. Oltretutto l'ASM si occuperebbe – laddove convenuto con la Ditta o comunque con la Stazione Appaltante – di sanificare i banchi dell'aula prima e dopo il pasto in ottemperanza alla già menzionata normativa e a somministrare il pasto ad alunni con i quali si instaurerebbe una distanza inferiore al metro solo per pochi secondi, il tempo necessario a svuotare un mestolo calibrato per le grammature studiate dal SIAN e con il divieto del bis e dunque di una doppia esposizione. È altrimenti possibile



## C.R.I.P.A.T.

### CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

prevedere la fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso di carta, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie. Nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo, la fornitura del pasto va effettuata mediante utilizzo di carrelli termici.

Il ricorso allo scodellamento è fortemente incentivato anche dal DM n°65 del 10 marzo 2020 sui Criteri Ambientali Minimi nella Ristorazione Collettiva in virtù della riduzione dei rifiuti e della notevole appetibilità del pasto e dunque della riduzione dello spreco alimentare. Tale tipologia di somministrazione eviterebbe infatti l'utilizzo di migliaia stoviglie monouso ogni giorno, il cui smaltimento risulterebbe oneroso per i Comuni oltre che estremamente nocivo per l'ambiente e dunque diseducativo per i bambini (non si trascuri che gli *spillover* di cui siamo vittima oggi derivano proprio dai comportamenti inappropriati dell'uomo verso l'ambiente). Appare importante sottolineare anche il ruolo sociale che il servizio di scodellamento riveste nel tessuto dell'utenza scolastica infantile. La somministrazione diretta di un pasto caldo permette l'instaurarsi di un'associazione mentale che funge da rinforzo positivo nel bambino, il quale mette in correlazione la pietanza ricevuta con la persona che lo ha servito, evitando la spersonalizzazione inevitabilmente operata dal lunch box. Da un punto di vista normativo sono state poi ravvisate alcune discrepanze. Mentre il Piano Scuola 2020-2021 (adottato con DM 39 del 26/06/2020) limita l'uso del lunch box a poche situazioni non altrimenti risolvibili, il DM 87 del 6 agosto 2020 prevede espressamente l'obbligatorietà del monouso "possibilmente compostabile" ponendosi, tra l'altro, in contrasto con il DM 65 del 10 marzo 2020 sugli Appalti Verdi. Si rappresenta che l'evidente dissonanza tra le norme genera confusione sia negli Enti Pubblici che nei fruitori del servizio. Si ritiene che sia preferibile operare nel rispetto di quanto esposto dal CTS e dunque dal Piano Scuola 2020-2021 che a pag. 13 fa espresso riferimento alle opinioni di tale organo tecnico in merito di ristorazione scolastica. In conclusione, ricorrere allo scodellamento permette alle Amministrazioni Pubbliche di adempiere a quanto sancito dal DM 65 del 20 marzo 2020 e quindi dal Green Public Procurement, a quanto espresso del CTS nella seduta del 28 maggio 2020 e dal Piano Scuola 2020-2021 adottato con DM 39 del 26/06/2020. Laddove non fosse possibile la conversione del servizio da *lunch box* a scodellato, sarebbe ottimale mantenere in essere i Capitolati d'Appalto già stipulati, prevedano essi le vaschette termosaldate monouso o lo scodellamento in stoviglie personali riutilizzabili. Per evitare il problema logistico dell'apertura delle vaschette, l'ASM dovrebbe occuparsi, in ogni caso, di aprire in maniera igienica la vaschetta prima di consegnarla all'utente. Si precisa però che nel caso in cui si dovesse "in misura residuale" ricorrere al *lunch box*, le stoviglie utilizzate dovranno necessariamente essere biodegradabili e compostabili, senza possibilità di deroga. Resta inteso che gli utenti che necessitano di pasti speciali possano in ogni caso ricevere la pietanza in forma di vaschetta termosaldata opportunamente etichettata. Per quanto riguarda l'acqua da bere, la caraffa dovrebbe essere evitata a causa dell'eccessiva manipolazione. La bottiglia di plastica apparirebbe come la soluzione più igienica ma il suo impatto ambientale, nonché i nuovi CAM, ne scongiurerebbero l'uso. Una buona soluzione può essere rappresentata dalle borracce in alluminio o acciaio portate dai bambini piene e riempite nuovamente al momento del bisogno.

#### Procedure per la gestione dei pasti consumati nel refettorio

Gli Istituti scolastici dovranno identificare soluzioni organizzative *ad hoc* che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi comuni (refettori, palestre, tensostrutture esterne, altra edilizia leggera), nonché dei tempi di consumo (eventuali turnazioni). I bambini dovranno, compostamente e rispettando la distanza interpersonale di un metro, lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone per almeno 40 secondi sotto l'acqua corrente prima di accedere ai locali adibiti a refettorio. Bisognerà prevedere l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati. Il microclima dovrà essere idoneo, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, e si dovrà eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni nei locali di somministrazione alimenti. Nei locali a

## C.R.I.P.A.T.

### CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

tale scopo destinati si dovrà garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente. Si rammenta però che le turnazioni debbano essere tali da non indurre i bambini a consumare il pasto troppo velocemente in quanto, si è detto, il momento della mensa rappresenta un'occasione di educazione alla sana e corretta alimentazione, ed il tempo impiegato per alimentarsi deve essere giusto e proporzionato al fine di consentire un'opportuna masticazione, evitare di incentivare voracità e ridurre il rischio di soffocamento.

#### Procedure per la gestione dei pasti consumati in aula

In Regione Campania in molti Istituti scolastici già da anni si consuma il pasto nell'aula didattica. La ragione risiede nella maggiore aria conviviale che si instaura tra pochi bambini in un ambiente silenzioso piuttosto che in uno spazio comune a molti bambini che risulta essere estremamente chiassoso e che dunque, come noto, influenza negativamente la fruizione del pasto. Tale modalità di consumo risulta vantaggiosa nella gestione del Coronavirus poiché si evitano file e andirivieni di personale e alunni che possono facilmente veicolare il virus agli spazi comuni, esponendo al rischio di contagio un numero maggiore di persone. Alla già rodata organizzazione andrebbero aggiunte le misure cautelari per una disinfezione dei banchi pre- e postprandiale con le metodiche consigliate da ISS e WHO, la predisposizione di un percorso senza incroci per la somministrazione del pasto scodellato o del *lunch box* preventivamente aperto, nonché un'attenzione meticolosa al lavaggio delle mani da parte dei bambini.

#### Formazione/Training degli Operatori

Gli Operatori che a vario titolo operano all'interno del Servizio di Refezione Collettiva Scolastica dovranno seguire un corso di aggiornamento per alimentaristi ai fini di implementare le GHP ed il Piano HACCP con specifiche misure anti-Covid. In questo contesto si raccomanda la partecipazione a corsi *on-line*, sia in videoconferenza o *webinar* oppure in modalità *FAD e-learning*.

#### Bibliografia

- Stralcio Verbale n. 82 del 28 maggio 2020 del Comitato Tecnico Scientifico;
- Decreto Ministeriale n.39 del 26/06/2020;
- Decreto Ministeriale 80 del 3/08/2020;
- Decreto Ministeriale 87 del 6/08/2020;
- Protocollo d'Intesa tra Ministero dell'Istruzione, del lavoro e delle politiche sociali, della salute e altre Parti del 14 agosto 2020;
- Legge 107 del 2015 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";
- Reg. 625/2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari,
- Reg. 627/2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento

## C.R.I.P.A.T.

### CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali

- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19)
- Sentenza della Corte di Cassazione e Sezioni riunite n. 2054-19;
- WHO (World Health Organization) "COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses";
- ISS (Istituto Superiore di Sanità) "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. Vers. 27 maggio 2020";
- Siti (Società Italiana di Igiene Medicina Preventiva e Sanità Pubblica) "Covid-19, Il Decalogo degli Igienisti per la riapertura di bar, ristoranti, pub e assimilabili Panorama della Sanità. 11/05/2020";
- DPR 327/1980 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";
- D.M. 10 aprile 2013 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione - revisione 2013";
- Linee di Indirizzo "COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute, dell'economia e dell'ambiente" della Siti (Società Italiana di Igiene Medicina Preventiva e Sanità Pubblica);
- Indicazioni Tecniche per la Ristorazione Scolastica in Relazione al rischio Covid-19, Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica – Regione Emilia Romagna.

Napoli 21/09/2020

*d'ordine*

Il Direttore Tecnico C.R.I.P.A.T.

Dott. Giuseppe Pezone

