

Refezione scolastica

Prime indicazioni pratiche riguardanti il servizio¹

Il momento del pasto a scuola è sempre stato considerato in questi ultimi anno come un momento formativo e di crescita sia per quanto concerne le relazioni interpersonali che per la maturazione individuale con l'affinamento dei gusti e la sfida con sé stessi (provare cibi nuovi, superare il disgusto) rielaborando in modalità critica le proprie convinzioni e superando i preconcetti distinguendosi a volte dal “gruppo” dei pari ed acquisendo una propria “collocazione” nel contesto scolastico.

Tutto questo deve necessariamente essere notevolmente ridimensionato a seguito della prevalente esigenza di tutela della salute, esigenza, questa, messa, come ovvio, al centro di tutte le indicazioni a seguito dell'epidemia Covid-19.

In questo breve documento, rivolto alle istituzioni competenti e a quelle a vario titolo coinvolte nella erogazione del servizio di ristorazione scolastica quali i Comuni, la Direzione scolastica e l'Azienda di ristorazione (se presente), si sono analizzate le principali modalità di somministrazione del pasto evidenziando le criticità ed ipotizzando delle soluzioni che dal punto di vista della sicurezza alimentare e nutrizionale, ambito di competenza di questo Servizio, possono essere adottate.

Resta inteso che tali indicazioni sono puramente contributi di tipo tecnico, per nulla vincolanti e subordinate alle indicazioni che saranno emanate dagli organi istituzionali competenti quali il Ministero della Salute, il Ministero dell'Istruzione, la Regione e l'Ufficio Scolastico Territoriale.

Qualche cenno sulla refezione scolastica si trova nelle linee guida MIUR del 26/6/20 e nel documento del comitato tecnico scientifico.

Il momento del pasto può rappresentare una condizione di rischio sanitario in quanto:

1. la trasmissione virale avviene per droplets e per contatto sia con modalità diretta tra persone, sia con modalità indiretta tramite il contatto con superfici ed oggetti contaminati;
2. il momento del pasto può rappresentare una condizione di rischio sanitario per la simultanea presenza di molte persone – prive di dispositivi di protezione, stante il consumo del pasto - in spazi chiusi e affollati, in contesti di contatto ravvicinato e in permanenza prolungata, e per la ripetuta e ravvicinata esposizione al viso di mani e oggetti, potenziali veicoli del virus.

Richiamando l'attenzione sul fatto che **NESSUNA EVIDENZA SCIENTIFICA AL MOMENTO INDICA L'ALIMENTO QUALE VEICOLO DI INFEZIONE**, ci si soffermerà invece ad analizzare le criticità delle varie soluzioni che al momento sono maggiormente prese in considerazione per quanto riguarda il pasto a scuola, lasciando tuttavia ogni decisione finale al Comune, alla Direzione scolastica, all'Azienda di ristorazione (se presenti) quali soggetti direttamente responsabili della refezione stessa.

Possono essere identificati i seguenti locali quali luoghi di refezione scolastica in quanto-potrebbero essere più facilmente adeguati a fronteggiare il rischio di contagio.

- 1) refettorio scolastico (stesso plesso)
- 2) locale refettorio intra scuola (esempio palestra oppure auditorium)
- 3) locale refettorio extra scuola (esempio oratorio oppure Biblioteca)
- 4) aula didattica

¹ Al momento in cui viene predisposto questo documento non sono state ancora emanate indicazioni specifiche sulla ristorazione scolastica; i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di ATS Milano lo sono comunque a disposizione delle amministrazioni comunali nel caso vi siano particolari situazioni da valutare sia dal punto di vista della sicurezza alimentare sia nutrizionale.

I locali già utilizzati per la didattica (esempio aule) sono da ritenersi luoghi strutturalmente idonei per il consumo del pasto, a condizione della attivazione di procedure ad hoc per il servizio di refezione.

A tal fine, inoltre, è opportuno considerare le maggiori criticità legate alla tematica somministrazione alimenti e Covid:

- a) distanza fisica, pulizia e sanificazione locali
- b) sicurezza igienico sanitaria del pasto
- c) interferenza con altre attività
- d) mantenimento della qualità nutrizionale
- e) altre criticità

Per quanto riguarda il distanziamento fisico, gli accessi e la sanificazione e tutte le azioni necessarie per ridurre il rischio di contagio, si rimanda ai documenti predisposti dalle specifiche autorità competenti.

La tabella qui sotto riportata, riassume per le situazioni più probabili se vi siano o meno criticità ed indica alcuni spunti di miglioramento per l'organizzazione del "momento pasto":

Tipologia	Luogo di consumo del pasto	Criticità legate al contrasto epidemia Covid	Criticità legate Igiene degli Alimenti	Criticità legate Qualità Nutrizionale	Criticità Varie	Suggerimenti/Indicazioni per riduzione criticità
a)	Refettorio ad uso esclusivo su uno o più turni con modalità di <u>somministrazione self-service</u> su uno e/o più turni	<ul style="list-style-type: none"> • Distanziamento interpersonale • Disinfezione delle superfici e degli oggetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura del pasto • Alunni possono toccare alimenti e stoviglie della linea 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura del pasto 	Valutazione: della situazione epidemiologica delle caratteristiche del locale (struttura, illuminazione, areazione, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti (vassoio già allestito consegnato all'alunno) • Ove necessario Mascherine e Guanti • Attenzione alla veicolazione e mantenimento della temperatura del pasto • Maggior tempo necessario per l'organizzazione del pasto a seguito di movimentazione di persone e/o cose, e altre misure igieniche necessarie per la prevenzione dei rischi)
b)	Refettorio ad uso esclusivo su uno o più turni con modalità di somministrazione con <u>servizio al tavolo</u> su uno e/o più turni (distribuzione già in singole porzioni o con scodellamento)	<ul style="list-style-type: none"> • Distanziamento interpersonale • Disinfezione delle superfici e degli oggetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura del pasto 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura del pasto 	Valutazione: delle situazioni al contorno situazione epidemiologica caratteristiche del locale (struttura, illuminazione, areazione, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti • Ove necessario Mascherine e Guanti • Attenzione alla veicolazione e mantenimento della temperatura del pasto • Maggior tempo necessario per l'organizzazione del pasto a seguito di movimentazione di persone e/o cose; altre misure igieniche necessarie per la prevenzione dei rischi sanitari
c)	Locale nella scuola (es. palestra/audit orium)	<ul style="list-style-type: none"> • Distanziamento interpersonale • Disinfezione delle superfici e degli oggetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Requisiti igienico sanitari della struttura e/o ambiente designato • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura dei pasti 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura del pasto 	Valutazione: della situazione epidemiologica delle caratteristiche del locale (struttura, illuminazione, areazione, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione Preliminare dei requisiti igienico sanitari della struttura e/o ambiente designato • Modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti • Ove necessario Mascherine e Guanti

						<ul style="list-style-type: none"> • Attenzione alla veicolazione e mantenimento della temperatura del pasto della temperatura del pasto • Maggior tempo necessario per l'organizzazione del pasto a seguito di (movimentazione di persone e/o cose; e altre misure igieniche necessarie per la prevenzione dei rischi sanitari)
d)	Refettorio extra scuola (es. oratorio)	<ul style="list-style-type: none"> • Distanziamento interpersonale • Disinfezione delle superfici e degli oggetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Requisiti igienico sanitari della struttura e/o ambiente designato • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura del pasto 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura del pasto 	Valutazione: della situazione epidemiologica delle caratteristiche del locale (struttura, illuminazione, areazione, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione Preliminare dei requisiti igienico sanitari della struttura e/o ambiente designato • Attenzione ai tempi ed alla modalità di trasporto, al mantenimento della temperatura del pasto • Ove necessario Mascherine e Guanti • maggior tempo per l'organizzazione del pasto (conseguente riduzione del tempo della didattica (movimentazione di persone e/o cose); e altre misure igieniche necessarie per la prevenzione dei rischi sanitari)
e)	Aula didattica con consumo del <u>pasto completo presso il proprio banco</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Distanziamento interpersonale (lo stesso della didattica) • Disinfezione delle superfici e degli oggetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanificazione banco prima e dopo il pasto • Allestimento banco (posate, bicchieri, tovaglietta, ecc.) • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura del pasto 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasporto pasti • Mantenimento della temperatura del pasto • tempi di somministrazione 	Valutazione delle situazioni al contorno: situazione epidemiologica caratteristiche del locale (struttura, illuminazione, areazione, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • ove necessario Mascherine e Guanti • Attenzione alla veicolazione e mantenimento della temperatura del pasto • Riduzione tempo didattica a favore del maggior tempo per l'organizzazione del pasto (movimentazione di persone e/o cose) e altre misure igieniche necessarie per la prevenzione dei rischi

Nella modalità di erogazione del servizio di refezione scolastica si dovranno tenere presente tra gli altri anche i seguenti aspetti:

1. Il distanziamento sociale
2. I Costi del servizio
3. Potenziale incremento dei rifiuti (plastica)
4. Potenziale riduzione dei tempi della didattica