



COMUNE DI NAPOLI

ASSESSORATO ALLA SCUOLA E ALL'ISTRUZIONE

*Istruzione · Scuola - Asili Nido · Edilizia scolastica · Diritto allo Studio · Lotta alla Dispersione Scolastica ·
Coordinamento funzionale delle partecipate operanti nei settori di competenza*

PG/2020/.....831812.....del ...14.12.2020.....

Al Dirigenti Scolastici delle scuole del I ciclo

e p.c. Ai Direttori delle 10 Municipalità

*Al Dirigente del Servizio Rapporti con le Scuole Statali
e Refezione Scolastica*

**Oggetto: *Trasmissione Protocollo Tecnico CRIPAT per la ristorazione scolastica
in relazione al rischio COVID-19***

Ad ulteriore approfondimento di quanto già chiarito dal CTS nel verbale n. 100 del 10 agosto 2020 (che ad ogni buon conto si allega), con cui lo stesso organismo evidenzia che la misura del “lunch box” sia da ritenersi soluzione organizzativa residuale e non vincolante, si invia alle SS.LL. il Protocollo Tecnico redatto dal CRIPAT (Centro di Riferimento Regionale per la Sicurezza della Ristorazione Pubblica) per la ristorazione scolastica in relazione al rischio COVID 19 trasmesso formalmente ai Sindaci dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL NA1 Centro : si tratta di un'utile guida per tutti gli attori coinvolti dalla refezione e come tale se ne auspica ampia diffusione, anche presso la platea dei genitori.

Cordiali saluti.

*L'Assessore
Annamaria Palmieri*

Palazzo San Giacomo . Piazza Municipio . 80133 Napoli . Italia . (+39) 081 7954165 . fax (+39) 081 7954167
assessorato.istruzione@comune.napoli.it

Assessorato Scuola Istruzione

PG

1821613 del 11/12/2020



REGIONE CAMPANIA
Azienda Sanitaria Locale Napoli 1
-CENTRO-

**AZIENDA SANITARIA LOCALE NAPOLI 1 -CENTRO -
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Direttore: Dr.ssa Lucia Marino

Via Comunale del Principe 13/a - 80145 Napoli

Email: dip.prev.direzione@aslnapoli1centro.it

dip.prevenzione@pec.aslna1centro.it

Tel. 081/2549518-2549593

Ai Sindaci dei Comuni di

- Napoli
- Capri
- Anacapri

E p.c. ORSA Campania

Oggetto: Trasmissione Protocollo tecnico CRIPAT per la ristorazione scolastica in relazione al rischio COVID-19

Come da indicazione della Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il Coordinamento del Sistema Sanitario della Giunta Regionale della Campania, si trasmette in allegato alla presente il Protocollo tecnico per la ristorazione scolastica in relazione al rischio COVID-19 redatto dal Centro di Riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e delle produzioni agroalimentari tradizionali (CRIPAT) fatto pervenire a questo Dipartimento.

Il Direttore .
(Dr.ssa Lucia Marino)



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. 00. 2

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.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 tovaglette 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 di 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 10 marzo 2020 e quindi dal Green Public Procurement, a quanto espresso dal 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 sconsiglierebbero 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 roduta 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

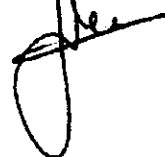
- europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere 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



MODULARIO
P. C. M. 198



Presidenza del Consiglio dei Ministri

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO EX OO.C.D.P.C. 03/02/2020, N. 630; 18/04/2020, N. 663; 15/05/2020, N. 673

Verbale n. 100 della riunione tenuta presso le sedi delle Prefetture di Savona e Vibo Valentia, in collegamento con il Dip. della Protezione Civile, il giorno 10 agosto 2020

	PRESENTE	ASSENTE
Dr Agostino MIOZZO	PRESENTE c/o Prefettura di Savona	
Dr Fabio CICILIANO	PRESENTE c/o Prefettura di Vibo Valentia	
Dr Massimo ANTONELLI	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Giovannella BAGGIO	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Roberto BERNABEI	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Silvio BRUSAFERRO	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Elisabetta DEJANA	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Mauro DIONISIO		X
Dr Ranieri GUERRA	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Achille IACHINO		X
Dr Sergio IAVICOLI	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Giuseppe IPPOLITO	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Franco LOCATELLI		X
Dr Nicola MAGRINI	PRESENTE Ammassari in rappresentanza di AIFA	
Dr Francesco MARAGLINO		X
Dr Rosa Marina MELILLO	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Nausicaa ORLANDI	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Flavia PETRINI	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Kyriakoula PETROPULACOS	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Giovanni REZZA	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Luca RICHELDI	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Giuseppe RUOCCO		X
Dr Nicola SEBASTIANI	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Andrea URBANI	IN VIDEOCONFERENZA	
Dr Alberto VILLANI		X
Dr Alberto ZOLI	IN VIDEOCONFERENZA	

INFORMAZIONI NON CLASSIFICATE CONTROLLATE

Il presente documento è stato digitalizzato in formato PDF e stampato in formato PDF. Il presente documento è stato digitalizzato in formato PDF e stampato in formato PDF.



Presidenza del Consiglio dei Ministri

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO EX OO.C.D.P.C. 03/02/2020, N. 630; 18/04/2020, N. 663; 15/05/2020, N. 673

È presente il Sig. Ministro della Salute On. Roberto Speranza (in videoconferenza)

È presente il capo di gabinetto del Ministero della Salute Dr Goffredo Zaccardi (in videoconferenza).

È presente la Dr Adriana Ammassari in rappresentanza di AIFA.

È presente il Dott. Giovanni Baglio in rappresentanza del Sig. Vice Ministro della Salute Pierpaolo Sileri (in videoconferenza).

È presente il Dr Luigi Bertinato di ISS (in videoconferenza).

È presente la Dr Patrizia Parodi del Ministero della Salute (in videoconferenza).

È presente la Dr Jessica Iera del Ministero della Salute (in videoconferenza).

È presente il Dr Walter Ricciardi (in videoconferenza).

La seduta inizia alle ore 15,05.

INFORMAZIONI NON CLASSIFICATE CONTROLLATE



Presidenza del Consiglio dei Ministri

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO EX OO.C.D.P.C. 03/02/2020, N. 630; 18/04/2020, N. 663; 15/05/2020, N. 673

È necessario, al riguardo, ribadire che il monitoraggio della temperatura corporea rappresenta una misura di prevenzione importante anche quando misurata autonomamente, all'interno del complesso e articolato sistema di misure organizzative di prevenzione e protezione da adottare nei luoghi di lavoro per contrastare l'insorgenza di focolai epidemici, seppur possa apparire in taluni casi non specifica.

Tuttavia, il CTS sottolinea che, in previsione della prossima riapertura delle scuole, verranno fornite ulteriori "indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole" pubblicate a cura di ISS con la collaborazione dell'INAIL, del Ministero della Salute, del Ministero dell'Istruzione e delle Regioni con l'intento di promuovere un'adeguata e corretta comunicazione tra gli operatori scolastici, gli alunni e le famiglie, al fine di promuovere azioni consapevoli e responsabili per il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2 nel contesto scolastico, anche attraverso l'identificazione di eventuali sintomi/casi che, in stretto raccordo con il pediatra di libera scelta/medico di medicina generale e con il supporto dei Dipartimenti di prevenzione, verranno adeguatamente gestiti.

QUESITO SULLA REFEZIONE SCOLASTICA

In riferimento alle istanze prodotte dalle Organizzazioni Sindacali di Settore (allegato) e da Lega Coop Produzione&Servizi e da ANGEM – Associazione nazionale della ristorazione collettiva e servizi (allegato) in merito alle indicazioni sul "pasto a scuola", elaborate nella seduta n. 82 del 28/05/2020, il CTS conferma quanto già espresso, ribadendo la necessità di un'adeguata organizzazione degli spazi (refettorio) e dei tempi (eventuali turnazioni) al fine di garantire il dovuto distanziamento e l'igiene degli ambienti dedicati.

INFORMAZIONI NON CLASSIFICATE CONTROLLATE

Digitized by Google



Presidenza del Consiglio dei Ministri

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO EX OO.C.D.P.C. 03/02/2020, N. 630; 18/04/2020, N. 663; 15/05/2020, N. 673

Si precisa che l'indicazione del CTS, relativa alla fornitura del pasto in "lunch box" per il consumo in classe, rappresenta una misura proposta da attuarsi qualora le modalità di fruizione tradizionale (in refettorio) non permettano di rispettare i criteri di prevenzione citati; tale proposta rappresenta, infatti, una soluzione organizzativa residuale di fruizione del pasto qualora il numero di alunni e la capienza dei refettori non consentano di garantire l'interezza delle procedure di consumo del pasto e di igienizzazione dell'ambiente entro un lasso temporale compatibile con la didattica e le esigenze nutrizionali degli alunni.

Relativamente al concetto di "*mono-porzione*" richiamato nell'art. 4 del "*Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid-19*" sottoscritto dal Ministero dell'Istruzione e dalle organizzazioni sindacali, si ritiene possa essere riferito all'esigenza di garantire a ciascun alunno una porzionatura individuale del pasto. Per ogni eventuale ulteriore chiarimento, si rimanda agli estensori del citato Protocollo.

Infine, pur ritenendo complessivamente congrue le caratteristiche di organizzazione del servizio sinteticamente riepilogate nel testo del quesito, il CTS invita, comunque, alla prosecuzione del confronto con gli Enti responsabili dell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, nel rispetto delle indicazioni fornite nei documenti del Comitato Tecnico Scientifico che "*non potranno che essere di carattere generale per garantire la coerenza con le misure essenziali al contenimento dell'epidemia, rappresentando primariamente un elenco di criteri guida da contestualizzare*" nelle diverse realtà locali.