

REGIONE DEL VENETO



ULSS6
EUGANEA

AZIENDA U.L.S.S. N. 6 EUGANEA
Dipartimento di Prevenzione

**Evento informativo:
Le misure di contenimento
della diffusione del
rischio CoViD-19 nelle scuole**

**Emergenza sanitaria Covid19:
gestione dei rischi in ambito nutrizionale e
alimentare a Scuola**

*A cura di Dirigente Medico Direttore SIAN Stefania Tessari –
Dietista SIAN Marina Casazza – Dietista Giulia De Boni*





DOMANDE



- Come è possibile diminuire le probabilità di trasmissione del virus durante il momento mensa ?
- Come gestire i rischi nell'ambito alimentare a scuola (mensa)
- La trasmissione può avvenire tramite gli alimenti?
- Qual è il rischio di contrarre l'infezione da Covid-19 dai prodotti alimentari?
- Posso contrarre l'infezione consumando determinati alimenti?

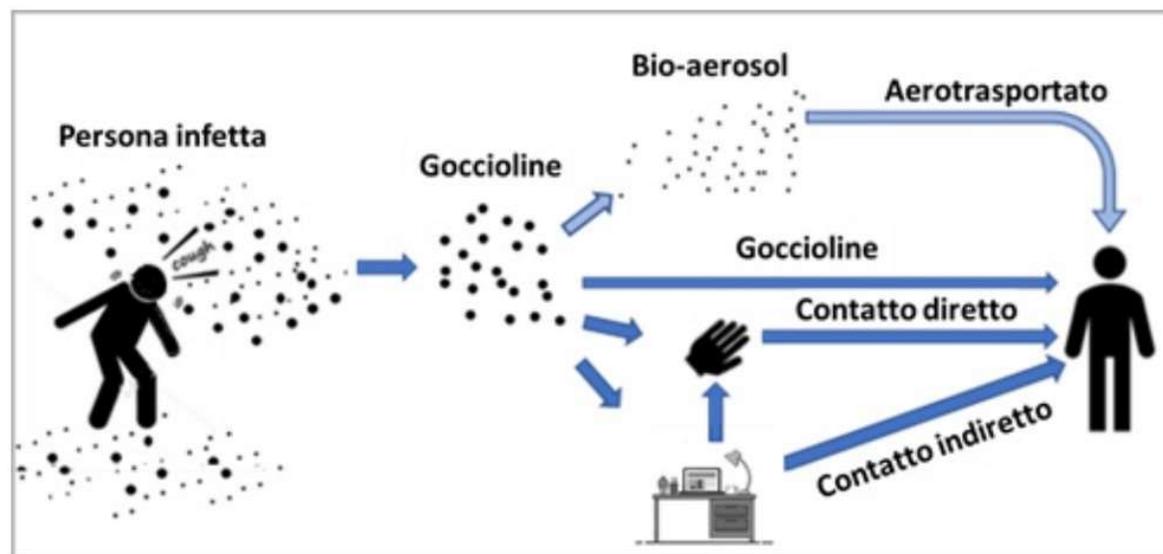
Qual è il rischio di contrarre l'infezione da Covid-19 dai prodotti alimentari?

- Non è stata segnalato alcun caso di trasmissione del Covid-19 attraverso il consumo di alimenti.
- **Non c'è ancora nessuna evidenza** che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica in relazione al Covid-19.

Fonte Autorità Europea per la sicurezza alimentare

- Via primaria di trasmissione Covid-19:

Da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline del respiro che le persone infette diffondono con gli starnuti, la tosse o in fase di espirazione.



Posso contrarre l'infezione consumando determinati alimenti?

- E' molto improbabile contrarre la Covid-19 manipolando gli alimenti.
- Non ci sono prove che il cibo sia fonte o veicolo di trasmissione probabile del virus responsabile della Covid-19. *Fonte agenzie per la sicurezza alimentare degli Stati membri dell'UE e Agenzia europea per la sicurezza alimentare*
- **Non vi è al momento alcuna informazione relativa al fatto che il virus responsabile della Covid-19 possa essere presente e sopravvivere sugli alimenti e infettare le persone. Quindi nulla, in relazione alla Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica.**





MENSA SCOLASTICA COVID FREE

ORGANIZZARE IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA per contenere il contagio

Per gli **OPERATORI** del servizio di ristorazione scolastica

- ✓ Lavaggio delle mani prima di entrare in mensa
- ✓ Indossare la mascherina chirurgica
- ✓ Pulizia e sanificazione dei locali mensa aule o altro, delle superfici in particolare quelle soggette a contatti frequenti (maniglie, interruttori ecc), arredamenti (tavoli, sedie) prima e dopo il pranzo
- ✓ Massima aerazione di locali prima e dopo il servizio
- ✓ Cambio del vestiario condividendo i protocolli adottati dalla scuola
- ✓ Limitare il rischio di assembramenti, anche in zone di transizione



ORGANIZZARE IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA per contenere il contagio

Norme per gli **ALUNNI** e **INSEGNANTI** che usufruiscono del pasto

Come lavarsi le mani

Istruzioni per avere mani pulite e igienizzate



- ✓ Insegnare ai bambini come lavarsi le mani
<https://www.youtube.com/watch?v=6pApYBXyJUg&t=1s>
- ✓ Lavaggio accurato delle mani prima di entrare in mensa
- ✓ Ridurre il tempo di sosta in mensa allo stretto necessario
- ✓ Lavare le mani prima del ritorno alle attività



COME LAVARSI LE MANI

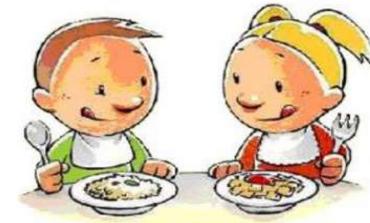
Come lavare le tue mani?

Per prevenire le infezioni bastano 60 secondi

The infographic consists of 12 numbered circular illustrations arranged in a 3x4 grid, demonstrating the correct technique for handwashing. Step 1 shows hands being wetted under a faucet. Step 2 shows soap being applied to the palms. Step 3 shows the palms being rubbed together. Step 4 shows the back of the right hand being rubbed against the palm of the left hand. Step 5 shows the back of the left hand being rubbed against the palm of the right hand. Step 6 shows the fingers being interlaced and rubbed. Step 7 shows the thumbs being rubbed against the palms. Step 8 shows the fingers being rubbed against the palms. Step 9 shows the wrists being rubbed against the palms. Step 10 shows hands being rinsed under a faucet. Step 11 shows hands being dried with a paper towel. Step 12 shows the paper towel being used to turn off the faucet.



MENSA SCOLASTICA COVID FREE



E' fondamentale preservare il consumo del pasto a scuola

Il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento educativo importante per l'acquisizione delle corrette abitudini alimentari oltre che sicuro dal punto di vista igienico sanitario.

Le soluzioni organizzative possono essere diverse per ciascuna realtà.

A seconda dei vari aspetti le soluzioni dovranno essere valutate, discusse e gestite dai vari soggetti coinvolti:

- Direzione Scolastica
- Referenti Comunali se appalto pubblico
- Ditta/Centro cottura
- AULSS SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE



ALLESTIMENTO CARTELLI SEGNALETICA IN MENSA

Pavimento: segnare la posizione corretta dei tavolini

Ingresso: posizionare cartello con n di massima capienza

Più turni: sanificare e areare il locale mensa prima e dopo dell'inizio del turno successivo

Se non è possibile la ventilazione/areazione naturale, inserire sistemi meccanici che favoriscano il ricambio forzato dell'aria
È sconsigliabile l'utilizzo di pareti divisorie in plexiglass tra alunni che pranzano nello stesso tavolo.



LAVARE E
DISINFETTARE
MANI ED ATTREZZI
PRIMA, DURANTE E
DOPO OGNI LAVORO



PER L'INGRESSO
È OBBLIGATORIO
INDOSSARE LA
MASCHERINA



LAVARE
FREQUENTEMENTE
LE MANI



Ingresso consentito
ad un massimo
di _____
persone per volta



DISTANZIAMENTO IN MENSA

Distanziamento fisico di **ALMENO 1 METRO** tra tutti gli studenti seduti a tavola (auspicabile anche sotto i 6 anni; distanziare comunque il più possibile le sedute ai tavolini).



Nella scuola dell'infanzia, i "gruppi" dovranno essere opportunamente distanziati.

EVITARE affollamenti nei locali e nelle zone di transizione

Evitare la contemporanea presenza di più gruppi (salvo dimensioni dell'ambiente che consentano di mantenere i gruppi separati ove possibile anche con idonei divisori fisici).
Se necessario prevedere turni di presenza

Individuare il **numero massimo** di alunni presenti contemporaneamente compatibile con le dimensioni del refettorio.





IN MENSA

PASTO MONOPORZIONE

Per ogni alunno si dovrà provvedere a servire il pasto in un unico vassoio comprensivo di:

pane, bevanda, frutta, posate, bicchiere e tovagliolo.



Pasto prodotto nella cucina
della scuola dell'infanzia



Il personale dovrà impiattare ogni singolo piatto e
destinarlo ad ogni singolo bambino.

Pasto fornito da ditte esterne



si dovrà impiattare ogni singolo piatto e destinarlo all'alunno. Solo nel
caso in cui quanto sopra non sia possibile potranno essere fornite
preparazioni in monoporzione sigillata

- ✓ **Non prevedere oggetti da manipolare collettivamente es: oliere, saliere, caraffe, bottiglie, cestini del pane o della frutta.**
- ✓ La porzionatura dal banco bagnomaria può essere fatta in cucina o in refettorio (o in un'altra area opportunamente identificata) da personale opportunamente protetto dai DPI
- ✓ Le stoviglie dovranno essere lavate in lavastoviglie
- ✓ Il tempo di sosta in mensa dovrà essere lo stretto necessario a consumare il pasto



MERENDA E RICREAZIONE



E' consentito portare la merenda da casa purché la struttura non la fornisca e purché l'alimento sia ad uso esclusivo del singolo bambino e identificabile come appartenente allo stesso

SCUOLA DELL'INFANZIA

Per i più piccoli la merenda potrà essere consumata nello stesso spazio di esperienza dedicato al gruppo dei bambini.

E' vietato portare da casa alimenti da condividere in gruppo (es. Torte di compleanno ecc...)

SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1°

La ricreazione **deve essere effettuata in spazi esterni.**

In caso di maltempo si potranno utilizzare, previo ricambio dell'aria, ambienti interni (per gli stessi gruppi di classe), sempre tenendo conto della capacità massima di affollamento e con uno stazionamento di breve durata max 15-20 minuti.

In caso di difficoltà a reperire gli spazi interni si suggerisce di effettuare la ricreazione in tempi diversi (evitare le intersezioni tra le classi)



SOLUZIONI ALTERNATIVE

Se le turnazioni non sono praticabili



Si può consumare il pasto all'interno dell'aula didattica
L'aula deve essere areata e igienizzata prima e dopo il pasto

L'azienda di ristorazione che consegna i pasti dovrà integrare il suo piano di autocontrollo e formare il personale per garantire l'igienicità e garantire la giusta temperatura dei cibi.

E' possibile richiedere la semplificazione del menù (es Piatto unico più contorno), come previsto dalle LINEE GUIDA in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Solo in casi particolarmente difficili e si potrà utilizzare il lunch box

GESTIONE SPAZI COMUNI, BAR INTERNI, DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'utilizzo degli spazi comuni **non è vietato** (aula magna, biblioteca, sala insegnanti, ...) **ma contingentato**

Se non è garantito il distanziamento di almeno 1 metro ➡ **Indossare la mascherina**

Bar interni:

- Il personale di servizio deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni
- Rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale in più punti del locale

Distributori automatici:

- Garantire la disinfezione periodica delle tastierine
- Limitare l'accesso contemporaneo e consentirlo solo ad un distanziamento di 1 metro
- Predisporre segnaletica esplicativa

REGIONE DEL VENETO



ULSS6
EUGANEA

Emergenza COVID-19 Linee di indirizzo per la riapertura dei servizi per l'infanzia 0-6 anni *Interventi e misure di sicurezza per la prevenzione e il contenimento della diffusione di SARS-CoV-2*

REGIONE DEL VENETO



ULSS6
EUGANEA

Grazie per l'attenzione

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE
Via Ospedale, 22 35021 PADOVA
Tel. 0498214263-0498214275
e.mail servizio: sian_ulss16@aulss6.veneto.it

