

## **Indicazioni specifiche per la refezione scolastica**

### **A.S. 2020/2021- Regione Puglia**

Nota Regione Puglia prot. A00/1522751 del 14/08/2020

#### **-Gestione locali mensa**

Garantire la distanza di sicurezza di almeno 1 metro ed areazione frequente dei locali;  
creare percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato;  
la somministrazione dei pasti può avvenire nei locali refettorio o in altri spazi come le aule;  
al fine di evitare l'affollamento, è possibile prevedere 2 o più turni.

Misure straordinarie finalizzate a garantire il rispetto delle indicazioni nonché evitare il rischio di contagio: garantire idoneo microclima, garantire la distribuzione di distributori di gel/spray disinfettanti, evitare la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini o ragazzi.

#### **-Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe**

In caso di spazio insufficiente nei locali mensa, è possibile adottare soluzioni alternative (per es. aule didattiche) con le seguenti indicazioni:

presenza nel menù, se gradita, di piatto unico;

utilizzo di piatto multiscoperto;

areazione dei locali prima e dopo la somministrazione dei pasti;

sporzionamento da parte degli addetti, in aree attrezzate e nel rispetto delle norme igienico sanitarie;  
è opportuno l'uso di carrelli termici nei casi in cui l'area di sporzionamento sia distante dallo spazio mensa;

i condimenti (sale, olio, aceto, formaggio) sono conservati nei locali mensa ed utilizzati dal personale addetto che provvederà ad effettuare il condimento se richiesto;

la pulizia dei banchi deve essere effettuata con detergente neutro seguito dalla disinfezione;

è opportuno l'uso di tovagliette monouso o lavabili e disinfettabili.

### **-Pulizia e disinfezione**

Gli operatori delle mense scolastiche, devono assicurare il rispetto di buone norme igienico-sanitarie ed assicurare la pulizia e disinfezione come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP.

In caso di distributori automatici occorre garantire la pulizia giornaliera delle tastiere nonché il ricambio dell'aria dove sono presenti i distributori.

### **-Precauzioni igieniche personali**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire il rispetto delle misure igieniche previste nel piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con il sapone.

### **-Utilizzo dei guanti**

Gli operatori del settore, possono usare guanti adatti al contatto con alimenti. L'utilizzo di tali guanti, non sostituisce il corretto lavaggio delle mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e dopo aver svolto attività non legate agli alimenti.

### **-Utilizzo di mascherine**

Le mascherine devono essere utilizzate negli ambienti destinati alla manipolazione di alimenti, in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti in quanto costituiscono un adeguato strumento di prevenzione.

### **-Misure restrittive per l'ingresso di personale esterno nei locali mensa**

L'accesso ai locali di consumo del pasto è consentito solo al personale preposto.

È sospesa ogni attività dei componenti della Commissione Mensa che comporta l'accesso ai locali mensa.

### **-Formazione**

In fase epidemica, l'adesione scrupolosa alle buone pratiche igieniche deve essere rafforzata anche con attività di formazione/training per ridurre il rischio di contaminazione. Con il Regolamento Regionale n° 5 del 15/05/2008 "Organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista" ai sensi dell'art. 4 della legge regionale n° 22 del 24/07/2007, sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA. Quanto alla formazione per gli operatori del settore che



producono, trasformano e distribuiscono alimenti bevande per soggetti allergici, si fa riferimento alla D.G.R. n° 2277 del 21/12/2017.