



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE SALUTE, POLITICHE SOCIALI  
e DISABILITÀ

tel + 39 040 377 5551  
fax + 39 040 377 5523

salute@certregione.fvg.it  
salute@regione.fvg.it  
I - 34124 Trieste, riva Nazario Sauro 8

## SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

PEC

Ai Direttori di Dipartimento di Prevenzione  
delle Aziende Sanitarie  
della regione Friuli Venezia Giulia

Ai Direttori SIAN  
delle Aziende Sanitarie  
della Regione Friuli Venezia Giulia

Al Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale  
del Friuli Venezia Giulia  
Dott. Daniela Beltrame.

Al Direttore centrale  
direzione centrale lavoro, formazione, istruzione e  
famiglia  
della Regione Friuli Venezia Giulia  
dott. Nicola Manfren

oggetto:

### **RIPRESA DELLE ATTIVITÀ SCOLASTICHE: LINEE DI INDIRIZZO PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

In riferimento alla ripresa delle attività scolastiche in presenza, anche a seguito delle numerose richieste pervenute, si forniscono di seguito alcune indicazioni operative per un comportamento uniforme sul territorio regionale.

Si sottolinea innanzitutto che a oggi non vi sono evidenze di trasmissione del SARS-Cov2 attraverso il consumo di alimenti.

Al fine di garantire la sicurezza alimentare, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione come previsto dalle norme di settore.

Richiamate poi le indicazioni contenute nel "Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le istituzioni del sistema nazionale di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021" del MIUR e i riferimenti a criteri e requisiti riportati nei documenti nazionali e regionali reperibili ai link:

<http://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus>

<https://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVFG/salute-sociale/COVID19/argomento.html>,

resta in carico alle singole realtà scolastiche l'identificazione di soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare:

- il necessario distanziamento fisico; per le scuole dell'infanzia si dovrà evitare l'affollamento dei locali in cui avviene il consumo dei pasti;

- le regole di igiene personale, sia per l'igiene degli alimenti sia per la prevenzione della Covid-19 (lavaggio delle mani frequente e sempre prima dei pasti, uso delle mascherine ecc.); il lavaggio delle mani va promosso ed effettuato da tutti (alunni, insegnanti, altri addetti) prima del pasto e dopo. Può, se necessario, essere sostituito dall'igienizzazione con gel apposito

- l'igiene degli ambienti (sanificazione degli spazi di vita, sanificazione degli spazi dei pasti prima degli stessi e dopo, aerazione frequente degli ambienti chiusi)

- l'equilibrio nutrizionale dei pasti, anche nel caso di eventuali semplificazioni dei menù/portate

Considerata in taluni casi la necessità di individuare/utilizzare spazi aggiuntivi/alternativi per la somministrazione dei pasti, ivi comprese le aule scolastiche, rimane in carico alle amministrazioni competenti il rispetto dei requisiti e parametri tecnici e le valutazioni in merito alle caratteristiche dei locali e alla loro compatibilità in relazione al loro nuovo temporaneo uso, per il quale non è dovuta alcuna comunicazione SCIA/NIA ai SUAP o alle Aziende Sanitarie, né l'invio di planimetrie o relazioni tecniche.

Quindi, per quanto riguarda alcuni aspetti organizzativi:

- l'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi, fatte salve le peculiarità previste per nidi e scuole dell'infanzia, e l'aerazione frequente dei locali,

- la turnazione con erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate deve prevedere la sanificazione dei tavoli all'inizio e al termine dell'attività e a ogni cambio di utenti seguendo le procedure per la prevenzione della covid-19

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato di bambini e ragazzi, individuando ove possibile percorsi di entrata e uscita differenziati;

- garantire un idoneo microclima: evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;

- vietare buffet a self-service con alimenti esposti;

- condimenti, pane, frutta e acqua dovranno essere distribuiti dal personale (addetto o di sorveglianza, dotato di mascherina chirurgica) ai singoli bambini o direttamente o in confezioni monodose

- nelle fasce di età superiori, la distribuzione a self-service potrà essere effettuata con sporzionamento effettuato da operatori dotati di mascherine, col mantenimento della distanza di 1 metro tra le persone in coda, che dovranno indossare la mascherina;

- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione o lo scambio di posate e bicchieri da parte di/fra bambini/ragazzi.

Nel caso la somministrazione dei pasti avvenga all'interno dell'aula didattica, è opportuno che vengano adottate le seguenti modalità:

- fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette preferibilmente monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, se già esistenti, oppure presso l'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico sanitarie.

- quando possibile, anche in aula in linea di massima appare ragionevole mantenere alcuni aspetti qualitativi del servizio preesistente (es. uso di stoviglie, bicchieri e posate lavabili secondo le consuete modalità), ovvero l'utilizzo di piatti, bicchieri, posate e tovaglioli monouso, possibilmente compostabili. Nel caso ciò non fosse possibile, come ultima alternativa, fornitura del pasto in "lunch box", cioè in vaschette monoporzione separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati, con stoviglie e contenitori possibilmente compostabili.

- l'aula didattica utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente aerata e pulita, al termine della lezione e alla fine del pasto stesso.

È vietato portare da casa alimenti da condividere in gruppo (es. torte, snack salati ecc.); è invece consentito portare il necessario per il momento della merenda purché l'alimento, la bevanda e il contenitore siano a uso esclusivo del singolo bambino e siano sempre facilmente identificabili come appartenenti allo stesso.

Ringraziando per la collaborazione si porgono cordiali saluti.

Il Direttore del Servizio

- dott. Manlio Palei –  
*firmato digitalmente*

---

Comunicazione obbligatoria, nei casi previsti, ai sensi dell'articolo 14 della Legge Regionale numero 7 del 20 marzo 2000.

struttura competente: SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

responsabile del procedimento: dr. Manlio Palei/tel.040 377 5559/mail: manlio.palei@regione.fvg.it

responsabile dell'istruttoria: dr. ssa Martina Cainero/tel.0432 805641/mail: martina.cainero@regione.fvg.it

Documento informatico redatto e sottoscritto digitalmente ai sensi degli artt. 20 e 21 del d.lgs. 82/2005 (codice dell'amministrazione digitale); originale disponibile presso gli uffici della Direzione centrale salute, politiche sociali e disabilità