

21 ottobre 2020

## LINEE GUIDA DELLA REFEZIONE NELLE SCUOLE COMUNALI

### DISPOSIZIONI AGGIORNATE AL 19.10.2020\*

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha diffuso delle linee guida operative per il settore alimentare, in particolare per la trasformazione, produzione, vendita al dettaglio e consegna di prodotti alimentari, per la gestione di vari aspetti legati all'emergenza Covid-19.

Le direttive seguenti sono state elaborate sulla base di quelle proposte dall'OMS e introdotte anche nelle disposizioni Cantionali sulla riapertura delle Scuole 2020/2021.

[https://m4.ti.ch/fileadmin/DECS/Apertura scuole/Modello di piano di protezione scuola d ell\\_obbligo.pdf](https://m4.ti.ch/fileadmin/DECS/Apertura scuole/Modello di piano di protezione scuola d ell_obbligo.pdf)

Il Cantone Ticino ha inoltre dedicato un sito sulla pandemia dove si possono trovare numerose informazioni <https://www4.ti.ch/dss/dsp/covid19/home/>.

### Indicazioni generali per i cuochi responsabili

- Informare tutti i collaboratori delle seguenti linee guida e verificare che tali direttive siano capite e rispettate;
- i fornitori non devono avere accesso alla cucina;
- tenere ben separati alimenti crudi e cotti;
- lavarsi in modo accurato le mani, in particolare quando si trattano alimenti crudi e alimenti che vengono serviti crudi <http://www.medicalnews.ch/coronavirus-svizzera-nuovo-coronavirus-cosi-ci-proteggiamo/>

### Misure di prevenzione per l'utenza

- Mantenere la distanza fisica minima di 1,5 metri tra i collaboratori adulti e un distanziamento di 1,5 metri fra adulti e bambini, disporre i posti a sedere dei commensali adulti, rispettando la distanza prevista ed evitando di sedersi uno di fronte all'altro;
- non è previsto un distanziamento ai tavoli da pranzo fra i bambini SI e SE;
- indossare la mascherina, obbligatoria se non si può garantire la distanza fisica di 1,5 metri tra i collaboratori.

<https://www.bag.admin.ch/bag/it/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/so-schuetzen-wir-uns.html>

21 ottobre 2020

## Preparazione del pasto

Oltre alle normali norme igieniche da rispettare durante la preparazione e segnalati sul "Manuale dell'autocontrollo in nidi e scuole dell'infanzia, scuole elementari, centri educativi per minorenni, centri extrascolastici e simili", versione 3.0, pagine 15-19, si invita a mettere in pratica le seguenti regole, dovute al momento sanitario attuale:

- **È obbligatorio l'uso della mascherina per TUTTI i collaboratori che operano nel locale cucina (anche se si lavora da soli);\***
- cambiare giornalmente la divisa indossandone una pulita;
- ogni volta che ci si stacca dai fornelli, lavare le mani accuratamente e rilavarle non appena si riprende l'attività di preparazione del pasto;
- nel caso di preparazione e somministrazione di alimenti crudi (ad esempio insalata), utilizzare i guanti monouso e lavorare accuratamente gli alimenti;
- pulire e disinfettare tutte le superfici di lavoro al termine della preparazione dei pasti.

## Apparecchiatura e servizio del pasto

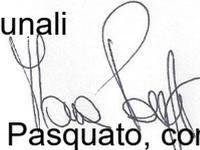
- Lavare accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli, precedentemente disinfettati;
- indossare dei guanti monouso **e la mascherina durante i lavori di preparazione del refettorio;\***
- non toccare le posate nelle parti che vengono portate alla bocca o disporle in un tovagliolo di carta o in una busta monouso apposita;
- **il servizio ai bambini deve essere effettuato dal/dai responsabile/i della refezione, indossando la mascherina. Si ricorda che i bambini non possono alzarsi dal tavolo durante la refezione.\***

## Pulizie e rigoverno

- Pulire e disinfettare in modo accurato tavoli, sedie, maniglie e pavimento del refettorio;
- lavare accuratamente in lavastoviglie tutto il vasellame, compreso ciò che era stato preparato, ma non è stato utilizzato durante il pasto.

  
Rezio Sisini, caposezione

Per Sezione delle scuole comunali

  
Maria Pasquato, consulente per la refezione