

5 maggio 2020

LINEE GUIDA PER LA REFEZIONE E IL SERVIZIO MENSA NELLE SCUOLE COMUNALI

A partire dall'11 maggio è prevista una parziale riapertura delle scuole nel Cantone Ticino. La direttiva del DECS dice: *“Si rinuncia alla refezione alla SI e al servizio mensa alla SE, salvo bisogni particolari, da valutare da parte dell'istituto scolastico in accordo con l'autorità di nomina.”*

Di seguito diamo alcune regole di base.

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 seguenti direttive sono state elaborate sulla base di quelle proposte dall'OMS.

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;
- 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

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:

- indossare la mascherina, obbligatoria se non si può garantire la distanza sociale di due metri tra i collaboratori
- 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.

Apparecchiatura e servizio del pasto

- Lavare accuratamente le mani prima di apparecchiare sui tavoli precedentemente disinfettati;
- indossare dei guanti monouso;
- non toccare le posate nelle parti che vengono portate alla bocca o disporle in un tovagliolo di carta o in una busta monouso apposita;

5 maggio 2020

- preferire il servizio ai bambini da parte del responsabile della refezione (indossando la mascherina).

Pulizie e rigoverno

- Pulire in modo accurato tavoli, sedie 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.

Per Sezione delle scuole comunali

Rezio Sisini, caposezione

Isabella Charbon, consulente per la refezione