



SETTORE ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Ufficio Refezione Scolastica
Resp. Proc. dott.ssa Alessia Piscitelli
Tel. 089 667323
e-mail: alessia.piscitelli@comune.salerno.it

ISTITUTO COMPRENSIVO - "MEDAGLIE D'ORO"-SALERNO
Prot. 0010017 del 21/10/2022
IV (Entrata)

Salerno, 21.10.2022

Ai Sigg.ri Dirigenti Scolastici
LORO SEDI

Oggetto: **Pasto domestico a scuola.**

Stanno pervenendo a questo Settore, in merito all'oggetto, numerose richieste da parte dei Sigg.ri Dirigenti Scolastici con le quali vengono sollecitati chiarimenti relativamente "alla possibilità di introdurre in mensa cibo preparato dai genitori dei bambini iscritti al Tempo Pieno".

A tal proposito, si inviano in allegato il parere dell'ASL Salerno-Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del 17.10.2022 prot. n. 275SIAN-C e le indicazioni tecniche rese dal CRIPAT in data 21.09.2020.

Distinti saluti.

Il Responsabile del Servizio
- dott.ssa Alessia Piscitelli
Alessia Piscitelli

Il Direttore di Settore
- dott. Maurizio Durante -
Maurizio Durante





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Via F. Ricco, 50 – 84014 Nocera Inferiore tel. 081.9212094
Via S. Mobilio, 52 – 84134 Salerno tel. 089.692905

Prot. *ZFSIAN-C* del 17/10/2022

Al Signor Sindaco

All'Ufficio Refezione Scolastica

del Comune di Salerno

OGGETTO: il pasto domestico a scuola.

A seguito delle numerose richieste che stanno giungendo allo scrivente Servizio in merito a “parere sanitario” riguardo alla possibilità di introdurre a scuola un pasto domestico, si ritiene opportuno rappresentare alle SS.LL. quanto segue:

premessi che la soluzione “mensa scolastica” come recita il documento del CRIPaT “Indicazioni tecniche circa la refezione scolastica 2020-2021 e rischio CoViD 19” che si allega, è quella ottimale per il consumo dei pasti a scuola, nel caso di alimenti destinati al consumo domestico privato, pur se in ambito scolastico, a cui non si applica la normativa cogente in materia di sicurezza alimentare e che quindi rientrano nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, al solo fine della tutela della salute degli alunni, si richiamano alcune regole di buona prassi su cui deve vigilare il personale scolastico appositamente individuato ed opportunamente formato ed aggiornato:

- il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili che non richiedano di essere riscaldati o conservati in frigo poiché alimenti facilmente deperibili esporrebbero il pasto (conservato per ore a temperatura ambiente) ad un significativo rischio di alterazione con pericolo di proliferazione di agenti patogeni;
- bevande e cibi devono essere trasportati in contenitori infrangibili, lavabili e disinfettabili oppure in materiale monouso compostabile onde evitare qualsiasi forma di contaminazione; è vietato l'utilizzo di contenitori di vetro e scatole metalliche con sistemi di apertura – chiusura che costituiscano rischio di lesione da taglio o pericolo per sé e per gli altri;
- il pasto deve essere contrassegnato da nome e cognome, classe, sezione e deve essere trasportato separatamente dal vano contenente i libri;
- i bambini dovranno essere forniti di adeguate tovagliette su cui appoggiare facilmente gli alimenti durante il consumo;
- è consigliabile che i genitori forniscano ai figli cibi adeguati all'età del bambino, già porzionati o porzionabili autonomamente dal bambino senza l'ausilio del personale scolastico onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- i genitori sono tenuti a comunicare eventuali allergie/intolleranze dei propri figli.

Sebbene la consumazione del pasto rappresenti un momento di condivisione, socializzazione, emersione e valorizzazione delle personalità individuali oltre che di confronto tra studenti, con i limiti dettati dalla civile convivenza, *allo scopo di proteggere gli alunni portatori di intolleranze o allergie alimentari e per non pregiudicare il controllo in caso di malattie trasmesse con gli alimenti*, si

raccomanda di evitare in modo tassativo lo scambio di cibo tra gli alunni onde evitare conflitti di responsabilità e potenziali problemi di salute; per lo stesso motivo dovranno essere chiaramente individuabili gli alunni che consumano il pasto domestico così come quelli che consumano il pasto fornito dalla mensa scolastica per il quale invece si applica la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

L'istituzione scolastica, nell'ambito della sua autonomia, in base alle sue capacità logistiche ed organizzative, a sua discrezionalità identificherà la soluzione più idonea a garantire la fruizione del pasto domestico e l'erogazione del servizio mensa assicurando la tutela delle condizioni igienico-sanitarie e il diritto alla salute.

Pertanto la stretta sorveglianza durante il consumo dei pasti è affidata al personale scolastico che rispetterà le misure di igiene personale (mascherine, distanziamento personale, igienizzazione delle mani);

la sanificazione delle aule (disinfezione banchi pre e post prandiale) sarà competenza del personale scolastico.

Poiché la nostra Regione è caratterizzata da una particolare prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini (dati OKKIO alla Salute) e poiché il "tempo mensa" è da intendersi compreso pienamente nel "tempo scuola", si coglierà l'opportunità di trattare il tema dell'educazione alimentare consigliando ai genitori di utilizzare un pasto che eviti di assecondare il gusto dei propri figli e che non sia utilizzato solo per "comodità" di preparazione ma possa garantire anche i corretti requisiti nutrizionali;

a tal fine un pasto equilibrato dovrebbe essere così composto:

- una porzione di frutta e una di verdura
- una porzione di farinacei (panino, pasta, riso, piadina- anche integrali)
- una porzione di latticini (formaggio, yogurt)
in alternativa carne o pesce o uova o legumi
oppure un piatto unico (es. pasta o riso con legumi)

Va favorito il consumo di acqua naturale e della frutta fresca di stagione o premute di frutta, senza aggiunta di conservanti e/o additivi;

evitare l'utilizzo di affettati, di creme (maionese, ketchup) ecc; cibi fritti o untuosi; bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta e the in brik; patatine fritte, snack salati e similari e cibi ipercalorici e qualsiasi cibo atto a pregiudicare salute, pulizia personale e dei locali;

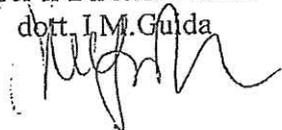
si raccomanda particolare attenzione a che mozzarella, verdura e frutta siano somministrate a piccoli pezzi, secondo le Linee di indirizzo del Ministero della Salute per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica (Giugno 2017).

Per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate, andranno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate.

Alle consuete pratiche di igiene personale è opportuno continuare ad osservare le opportune misure per il contenimento del rischio di contagio CoViD.

Disponibile per ogni ulteriore chiarimento.

per il Direttore SIAN
dott. I.M. Guida



Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione
dott. D. Della Porta





C.R.I.P.A.T.

CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

Prot. 80.00.1

Al Dott. Paolo Sarnelli

Direttore U.O.D.

Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria

Oggetto: Indicazioni Tecniche circa la Refezione Scolastica 2020-2021 ed il rischio COVID-19

In riferimento alla Refezione Scolastica e alla ripresa delle attività didattiche di settembre in Regione Campania, nelle more di attuare quanto espresso dal Comitato Tecnico Scientifico (CTS) nello *Stralcio Verbale n. 82 del 28 maggio 2020*, dal *Decreto Ministeriale n.39 del 26/06/2020* che adotta il *Piano Scuola 2020-2021*, dal *Decreto Ministeriale 80 del 3/08/2020*, dal *Decreto Ministeriale 87 del 6/08/2020* e dal *Protocollo d'Intesa tra Ministero dell'Istruzione, del lavoro e delle politiche sociali, della salute e oltre Parti (ANCI, INAIL, CGIL etc.) del 14 agosto 2020*, si riportano le seguenti Indicazioni tecniche in merito alla gestione della Refezione Scolastica 2020-2021 ed il rischio COVID-19.

Premesse

Il Ministero dell'Istruzione garantisce il diritto allo studio su tutto il territorio nazionale (comma 181 punto f della legge 107 del 2015) ed il "tempo pieno" costituisce un'opzione discrezionale che le Istituzioni scolastiche hanno la facoltà di attivare e le famiglie di scegliere ma, una volta operata la scelta, le famiglie hanno l'obbligo di aderire al progetto formativo prescelto, compreso dell'educazione alimentare incluso nel "tempo mensa" così come precisato anche dalla Sentenza della Corte di Cassazione e Sezioni riunite n°2054-19, la quale ribadisce la funzione pedagogica del "tempo mensa" nel contesto di un'offerta formativa scolastica che sia egualitaria. Il pasto da casa - paventato da alcuni come soluzione al contagio da COVID-19 all'interno del "tempo mensa" - rappresenta una possibile violazione dei principi di uguaglianza e non discriminazione, oltre che del diritto alla salute, tenuto conto dei rischi igienico-sanitari legati ad una refezione individuale non controllata, e non dovrebbe essere contemplata come soluzione da nessun Istituto. Le mense scolastiche devono predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e degli utenti rispetto alla possibilità di contagio durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti. Si rende dunque necessaria l'implementazione dei piani di autocontrollo ai fini di evitare la dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. Il controllo ufficiale negli stabilimenti sarà regolare e conforme al Reg. 625/2017, Reg. 627/2020 nonché al Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19).



C.R.I.P.A.T.

CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

Preparazione del Pasti

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti e ridurre il rischio di contagio da COVID-19, gli Operatori che a qualunque titolo operano all'interno del servizio di refezione scolastica, devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche (GHP) e al Piano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) opportunamente implementato con i documenti WHO (World Health Organization) "COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses", ISS (Istituto Superiore di Sanità) "Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020. Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Vers. 27 maggio 2020" e Siti (Società Italiana di Igiene) "Covid-19, Il Decalogo degli Igienisti per la riapertura di bar, ristoranti, pub e assimilabili Panorama della Sanità. 11/05/2020." Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS-CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. È importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus. In particolare all'interno dei locali di preparazione non dovrà esserci ingombro di attrezzature e personale (già previsto dal DPR 327/1980), dovrà sempre essere indossata la mascherina in modo corretto, le mani dovranno essere lavate con acqua e sapone frequentemente, l'utilizzo di gel/spray disinfettanti non può sostituire il lavaggio accurato delle mani e deve essere evitato il suo utilizzo durante la manipolazione degli alimenti. Per quanto riguarda il menù scolastico, le pietanze potranno essere adattate mantenendo articolazione e struttura del menù, con l'inserimento di qualche piatto unico aggiuntivo, peraltro già contemplato fra le opzioni raccomandate dalle linee guida per la ristorazione scolastica 2020 (non ancora approvate), ai fini di ridurre ulteriormente i contatti tra gli ASM (Addetti Servizi Mensa) e gli utenti durante la somministrazione.

Somministrazione del Pasti

Il lunch box – che era stato previsto solo "in misura residuale" dal CTS a maggio e dunque ripreso dal Piano Scuola 2020-2021 – rappresenta un problema più che una risorsa rispetto al servizio di scodellamento che è ormai praticato in buona parte degli Istituti Scolastici della Regione Campania. Aldilà delle qualità organolettiche e della sicurezza alimentare, si ravvisa che le vaschette termosaldate (il cd. Lunch box) rappresentano, all'atto pratico, un concreto rischio di contagio da Sars CoV-2. Gli utenti della Scuola d'Infanzia il più delle volte non riescono ad aprire autonomamente dette vaschette e dunque l'insegnante deve necessariamente intervenire per permettere al bambino di assumere il pasto. Questo nodo logistico che è assolutamente frequente, renderebbe vana qualunque altra strategia atta a ridurre il rischio di contrarre il virus o comunque ne ridurrebbe enormemente l'efficacia. Posto che il distanziamento sociale, il controllo della temperatura, la mascherina, la disinfezione frequente di mani e ambienti, l'aerazione dei locali e il contingentamento di coloro che possono accedere all'Istituto rappresentano strategie necessarie e imprescindibili ai fini del contenimento del COVID-19, si ritiene che il lunch box vada in senso decisamente opposto. Viceversa, lo scodellamento permetterebbe agli insegnanti di mantenere la distanza di almeno un metro e all'Addetto ai Servizi Mensa (l'ASM) – preventivamente formato specificamente in misure sanitarie anti-Covid - di espletare il servizio in piena sicurezza per sé stesso e per gli utenti. Oltretutto l'ASM si occuperebbe – laddove convenuto con la Ditta o comunque con la Stazione Appaltante – di sanificare i banchi dell'aula prima e dopo il pasto in ottemperanza alla già menzionata normativa e a somministrare il pasto ad alunni con i quali si instaurerebbe una distanza inferiore al metro solo per pochi secondi, il tempo necessario a svuotare un mestolo calibrato per le grammature studiate dal SIAN e con il divieto del bis e dunque di una doppia esposizione. È altrimenti possibile



C.R.I.P.A.T.

CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

prevedere la fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso di carta, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie. Nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo, la fornitura del pasto va effettuata mediante utilizzo di carrelli termici.

Il ricorso allo scodellamento è fortemente incentivato anche dal DM n°65 del 10 marzo 2020 sui Criteri Ambientali Minimi nella Ristorazione Collettiva in virtù della riduzione dei rifiuti e della notevole appetibilità del pasto e dunque della riduzione dello spreco alimentare. Tale tipologia di somministrazione eviterebbe infatti l'utilizzo di migliaia di stoviglie monouso ogni giorno, il cui smaltimento risulterebbe oneroso per i Comuni oltre che estremamente nocivo per l'ambiente e dunque diseducativo per i bambini (non si trascuri che gli *spillover* di cui siamo vittima oggi derivano proprio dai comportamenti inappropriati dell'uomo verso l'ambiente). Appare importante sottolineare anche il ruolo sociale che il servizio di scodellamento riveste nel tessuto dell'utenza scolastica infantile. La somministrazione diretta di un pasto caldo permette l'instaurarsi di un'associazione mentale che funge da rinforzo positivo nel bambino, il quale mette in correlazione la pietanza ricevuta con la persona che lo ha servito, evitando la spersonalizzazione inevitabilmente operata dal lunch box. Da un punto di vista normativo sono state poi ravvisate alcune discrepanze. Mentre il Piano Scuola 2020-2021 (adottato con DM 39 del 26/06/2020) limita l'uso del lunch box a poche situazioni non altrimenti risolvibili, il DM 87 del 6 agosto 2020 prevede espressamente l'obbligatorietà del monouso "possibilmente compostabile" ponendosi, tra l'altro, in contrasto con il DM 65 del 10 marzo 2020 sugli Appalti Verdi. Si rappresenta che l'evidente dissonanza tra le norme genera confusione sia negli Enti Pubblici che nei fruitori del servizio. Si ritiene che sia preferibile operare nel rispetto di quanto esposto dal CTS e dunque dal Piano Scuola 2020-2021 che a pag. 13 fa espresso riferimento alle opinioni di tale organo tecnico in merito di ristorazione scolastica. In conclusione, ricorrere allo scodellamento permette alle Amministrazioni Pubbliche di adempiere a quanto sancito dal DM 65 del 20 marzo 2020 e quindi dal Green Public Procurement, a quanto espresso dal CTS nella seduta del 28 maggio 2020 e dal Piano Scuola 2020-2021 adottato con DM 39 del 26/06/2020. Laddove non fosse possibile la conversione del servizio da lunch box a scodellato, sarebbe ottimale mantenere in essere i Capitolati d'Appalto già stipulati, prevedano essi le vaschette termosaldate monouso o lo scodellamento in stoviglie personali riutilizzabili. Per evitare il problema logistico dell'apertura delle vaschette, l'ASM dovrebbe occuparsi, in ogni caso, di aprire in maniera igienica la vaschetta prima di consegnarla all'utente. Si precisa però che nel caso in cui si dovesse "in misura residuale" ricorrere al lunch box, le stoviglie utilizzate dovranno necessariamente essere biodegradabili e compostabili, senza possibilità di deroga. Resta inteso che gli utenti che necessitano di pasti speciali possano in ogni caso ricevere la pietanza in forma di vaschetta termosaldata opportunamente etichettata. Per quanto riguarda l'acqua da bere, la caraffa dovrebbe essere evitata a causa dell'eccessiva manipolazione. La bottiglia di plastica apparirebbe come la soluzione più igienica ma il suo impatto ambientale, nonché i nuovi CAM, ne scongiurerebbero l'uso. Una buona soluzione può essere rappresentata dalle borracce in alluminio o acciaio portate dai bambini piene e riempite nuovamente al momento del bisogno.

Procedure per la gestione dei pasti consumati nel refettorio

Gli Istituti scolastici dovranno identificare soluzioni organizzative *ad hoc* che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi comuni (refettori, palestre, tensostrutture esterne, altra edilizia leggera), nonché dei tempi di consumo (eventuali turnazioni). I bambini dovranno compostamente e rispettando la distanza interpersonale di un metro, lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone per almeno 40 secondi sotto l'acqua corrente prima di accedere ai locali adibiti a refettorio. Bisognerà prevedere l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati. Il microclima dovrà essere idoneo, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, e si dovrà eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni nei locali di somministrazione alimenti. Nei locali a



C.R.P.A.T.

CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

tale scopo destinati si dovrà garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione); di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente. Si rammenta però che le turnazioni debbano essere tali da non indurre i bambini a consumare il pasto troppo velocemente in quanto, si è detto, il momento della mensa rappresenta un'occasione di educazione alla sana e corretta alimentazione, ed il tempo impiegato per alimentarsi deve essere giusto e proporzionato al fine di consentire un'opportuna masticazione, evitare di incentivare voracità e ridurre il rischio di soffocamento.

Procedure per la gestione dei pasti consumati in aula

In Regione Campania in molti Istituti scolastici già da anni si consuma il pasto nell'aula didattica. La ragione risiede nella maggiore aria conviviale che si instaura tra pochi bambini in un ambiente silenzioso piuttosto che in uno spazio comune a molti bambini che risulta essere estremamente chiassoso e che dunque, come noto, influenza negativamente la fruizione del pasto. Tale modalità di consumo risulta vantaggiosa nella gestione del Coronavirus poiché si evitano file e andirivieni di personale e alunni che possono facilmente veicolare il virus agli spazi comuni, esponendo al rischio di contagio un numero maggiore di persone. Alla già roduta organizzazione andrebbero aggiunte le misure cautelari per una disinfezione dei banchi pre- e postprandiale con le metodiche consigliate da ISS e WHO, la predisposizione di un percorso senza incroci per la somministrazione del pasto scodellato o del *lunch box* preventivamente aperto, nonché un'attenzione meticolosa al lavaggio delle mani da parte dei bambini.

Formazione/Training degli Operatori

Gli Operatori che a vario titolo operano all'interno del Servizio di Refezione Collettiva Scolastica dovranno seguire un corso di aggiornamento per alimentaristi ai fini di implementare le GHP ed il Piano HACCP con specifiche misure anti-Covid. In questo contesto si raccomanda la partecipazione a corsi *on-line*, sia in videoconferenza o *webinar* oppure in modalità *FAD e-learning*.

Bibliografia

- Stralcio Verbale n. 82 del 28 maggio 2020 del Comitato Tecnico Scientifico;
- Decreto Ministeriale n.39 del 26/06/2020;
- Decreto Ministeriale 80 del 3/08/2020;
- Decreto Ministeriale 87 del 6/08/2020;
- Protocollo d'Intesa tra Ministero dell'Istruzione, del lavoro e delle politiche sociali, della salute e altre Parti del 14 agosto 2020;
- Legge 107 del 2015 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";
- Reg. 625/2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari,
- Reg. 627/2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento



C.R.I.P.A.T.

CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

- europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19)
 - Sentenza della Corte di Cassazione e Sezioni riunite n. 2054-19;
 - WHO (World Health Organization) "COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses";
 - ISS (Istituto Superiore di Sanità) "Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020. Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Vers. 27 maggio 2020";
 - SItI (Società Italiana di Igiene Medicina Preventiva e Sanità Pubblica) "Covid-19, Il Decalogo degli Igienisti per la riapertura di bar, ristoranti, pub e assimilabili Panorama della Sanità. 11/05/2020";
 - DPR 327/1980 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
 - D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";
 - D.M. 10 aprile 2013 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione - revisione 2013";
 - Linee di Indirizzo "COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute, dell'economia e dell'ambiente" della SItI (Società Italiana di Igiene Medicina Preventiva e Sanità Pubblica);
 - Indicazioni Tecniche per la Ristorazione Scolastica in Relazione al rischio Covid-19, Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica - Regione Emilia Romagna.

Napoli 21/09/2020

di ordine

Il Direttore Tecnico C.R.I.P.A.T.

Dott. Giuseppe Pezone



