



GIUNTA REGIONALE

DIPARTIMENTO SANITA'

Prot. RA/0265711/20

Pescara, 11/09/2020

Ai Direttori Generali
Ai Direttori Dipartimenti di Prevenzione
Ai Responsabili Servizi IESP
Ai Responsabili Servizi IAN
Asl della Regione Abruzzo
Loro Sedi

Al Direttore
Ufficio Scolastico Regionale USR Abruzzo

Alle OO.SS
dei MMG e PLS

Giunta Regionale d'Abruzzo

Oggetto: Nota circolare concernente “Indicazioni operative per la gestione dell'emergenza SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia”.

Si torna a trasmettere, in allegato, il rapporto ISS COVID-19 n.58/2020 Rev. concernente “Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi per l'infanzia” contenente informazioni operative per le istituzioni scolastiche e i servizi educativi dell'infanzia nonché per i Dipartimenti di Prevenzione coinvolti nelle azioni per fronteggiare possibili casi e focolai di COVID-19 in ambito scolastico.

Come ampiamente notificato, scopo del documento è fornire un supporto operativo per la gestione dei casi di bambini con segni/sintomi COVID-19 correlati e per la preparazione, il monitoraggio e la risposta a potenziali focolai da COVID-19 collegati all'ambito scolastico e dei servizi educativi dell'infanzia.

Con la presente circolare regionale si richiama l'attenzione in particolare su quanto di seguito esplicitato:

Designazione referenti per l'ambito scolastico all'interno del Dipartimento di Prevenzione per interfaccia con il sistema educativo scolastico.

Si raccomanda che i Dipartimenti di Prevenzione (DdP) identifichino figure professionali – referenti per l'ambito scolastico e per la medicina di comunità (PLS/MMG) all'interno del DdP (a titolo puramente esemplificativo assistenti sanitari, infermieri, medici) – che, in collegamento funzionale con i medici curanti di bambini e studenti (PLS e MMG), supportino la scuola e i medici curanti per le attività come esplicitate nel suindicato protocollo e che facciano da riferimento per un contatto diretto con il dirigente scolastico o un suo incaricato (referente scolastico per COVID-19) e con il medico che ha in carico il paziente. Tali referenti devono possedere conoscenze relative alle modalità di trasmissione del SARS-CoV-2, alle misure di prevenzione e controllo, agli elementi di base dell'organizzazione scolastica per contrastare il COVID-19, alle indagini epidemiologiche, alle



GIUNTA REGIONALE

circolari ministeriali in materia di “*contact tracing*”, quarantena/isolamento e devono interfacciarsi con gli altri operatori del Dipartimento.

Si richiede che vengano identificati referenti del DdP in numero adeguato (e comunque non meno di due) in base al territorio e alle attività da svolgere, in modo da garantire costantemente la presenza di un punto di contatto con tutti i talvolta numerosi plessi scolastici del territorio. Si richiama in tal senso la nota prot.RA/0259087/ del 4 settembre u.s. del servizio Prevenzione regionale con la quale è stato richiesto alle Asl del territorio di avviare un contatto sollecito con i referenti provinciali dell'Ufficio scolastico regionale (USR) al fine di ottimizzare e dettagliare la relazione tra gli stessi.

Si ricorda per quanto concerne la formazione che è già attiva la piattaforma EDUISS (<http://www.eduiss.it>) per la fruibilità sulla stessa di specifica attività formativa a distanza (FAD) resa dall'ISS. Il corso FAD sarà accessibile sino alla data del 15 dicembre 2020.

Analogamente, in ogni scuola deve essere identificato un referente (referente scolastico per COVID-19) che svolga un ruolo di interfaccia con il DdP e possa creare una rete con le altre figure analoghe nelle scuole del territorio.

Bambini e studenti con fragilità.

In questo contesto si rende necessario garantire la tutela degli alunni con fragilità, in collaborazione con le strutture socio-sanitarie, la medicina di famiglia (es. PLS, MMG, ecc.), le famiglie e le associazioni che li rappresentano. La sorveglianza attiva di questi alunni deve essere concertata tra il referente scolastico per COVID-19 e DdP, in accordo/con i PLS e MMG; si ricorda che i pazienti con patologie croniche in età adolescenziale possono rimanere a carico del PLS fino a 6 anni. Da ciò si evince la necessità di un accordo prioritario con i PLS che hanno in carico la maggior parte dei pazienti fragili fino a questa età, nel rispetto della privacy ma con lo scopo di garantire una maggiore prevenzione attraverso la precoce identificazione dei casi di COVID-19.

Particolare attenzione, quindi, va posta sulla necessità di assicurare la priorità di screening in caso di segnalazione di casi nella stessa scuola frequentata.

Ai fini della eventuale certificazione sull'uso della mascherina per tali pazienti, il Pediatra di libera scelta si riserverà di valutare caso per caso l'opportunità o meno di esentare il soggetto dall'indossare il Dispositivo, oppure di limitarne l'uso.

Attestato di riammissione a scuola per gli alunni.

L'attestato di riammissione a scuola viene rilasciato dal Pediatra di Libera Scelta (PLS) (o dal MMG nei casi di soggetti ultra quattordicenni/sedicenni già in carico assistenziale a questa “figura”), su richiesta del genitore/tutore, nei seguenti casi:

1. Bambino/ragazzo sintomatico in ambito scolastico e successivamente diagnosticato positivo per COVID-19, dopo la totale scomparsa dei sintomi e l'esecuzione di due tamponi negativi a distanza di 24 ore l'uno dall'altro. Il Medico curante (MMG o PLS) potrà produrre l'attestato solo a seguito del positivo espletamento delle procedure esistenti per l'attestazione della guarigione, con esito debitamente comunicato allo stesso dal Servizio di Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica (SIESP) del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente.
2. Bambino/ragazzo sintomatico in ambito scolastico e successivamente diagnosticato negativo per COVID-19, ma con sospetto per infezione da SARS-CoV-2 e tampone ripetuto dopo 2-3 giorni su richiesta del PLS/MMG (vedi sopra), dopo la totale scomparsa dei sintomi e negatività del secondo tampone richiesto.
3. Bambino/ragazzo sintomatico in ambito scolastico e successivamente diagnosticato negativo



GIUNTA REGIONALE

per COVID-19, ma con patologia diversa da COVID-19, dopo la totale scomparsa dei sintomi e l'esecuzione del secondo tampone negativo.

4. Bambino/ragazzo sintomatico al proprio domicilio, assente a scuola, seguirà lo stesso percorso di cui ai punti 1),2),3).

Attestazione da parte dei MMG per il rientro a scuola dopo sospetto o confermato caso di COVID-19 su Docenti o Personale A.T.A.

La tutela della salute e sicurezza dei lavoratori della scuola è garantita prioritariamente dal D. Lgs.81/2008 e s.m.i. in attuazione del quale, in caso di obbligo di sorveglianza sanitaria in presenza di uno dei rischi normati dal suddetto D.Lgs, il Datore di lavoro deve affidare al Medico competente la responsabilità di effettuazione delle visite finalizzate all'espressione del giudizio di idoneità alla mansione.

Appare in questa fase comunque opportuno suggerire che il MMG rendiconti e attesti al Medico competente la corretta esecuzione delle procedure previste nei protocolli vigenti, ciò al fine di consentire allo stesso consulente del Datore di lavoro di esprimere serenamente e compiutamente il proprio giudizio in merito alla eventuale riammissione all'attività didattica.

Ripresa attività relative alla mensa scolastica in relazione al rischio Covid 19

L'obiettivo della presente è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate nei confronti della diffusione del COVID-19 nella refezione scolastica. La specificità rappresentata dalle mense scolastiche è quella di dovere predisporre sistemi di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini e ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

Relativamente alla produzione di alimenti, occorre fare riferimento al documento **“Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2. Versione del 19 aprile 2020” dell'Istituto Superiore di Sanità.**

In particolare, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). 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. E' importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Il consumo del pasto a scuola è un momento di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato. **“Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica” (Determinazione Dirigenziale del Dipartimento Sanità n. DPF011/234 del 30.12.2016)** costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio regionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nella scuola, sia nelle mense, sia nel settore della distribuzione automatica di cibo e bevande.

Le singole realtà scolastiche dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o



GIUNTA REGIONALE

altri locali idonei) e dei tempi (turnazioni). In particolare, la somministrazione dei pasti nelle scuole potrà avvenire sia nei locali mensa, sia in altri spazi identificati, come le aule didattiche.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti.

GESTIONE LOCALI MENSA

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 e l'areazione frequente dei locali**.

In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di **percorsi obbligati unidirezionali** per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando 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 veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;
- 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;
- vietare buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri.

Giunta Regionale d'Abruzzo

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Fatto salvo per quanto concerne gli asili nido, qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare **soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche** attraverso le seguenti modalità organizzative:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, 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: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzioni separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati;



GIUNTA REGIONALE

- altre modalità ragionevolmente sostenibili ma con le medesime caratteristiche delle precedenti.

PULIZIA E DISINFEZIONE

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del COVID-19.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto. Il programma, prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare:
- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti utilizzati;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia. Occorre quindi:
- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

L'aula didattica, eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. E' possibile agevolare i tempi e le operazioni di pulizia anche attraverso l'utilizzo di tovagliette monouso o di vassoi.

Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,



GIUNTA REGIONALE

- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato,
- dopo aver toccato il denaro.

Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov- 2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. Gli operatori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS- CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione dei droplets respiratori, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla manipolazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani;
- gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori dedicati.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione del COVID



GIUNTA REGIONALE

-19. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti. A questo proposito si ricorda che il

Con Deliberazione di G.R. n. 463 del 14.05.2007 della Regione Abruzzo sono state definite i Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio del relativo attestato, ai sensi dell'art. 210 della L.R. n. 6/2005 e relative modifiche ed integrazioni (L.R. n. 33 del 9.11.2005)"

Rientro a domicilio e promozione del trasporto attivo.

Si enfatizza la necessità di favorire la cultura del raggiungimento del posto di lavoro o di attività didattica (da parte di docenti e discenti) in modalità autonoma e svincolata dall'impiego di veicoli a motore (ove ciò naturalmente sia reso possibile dalle circostanze di luogo/tempo).

Tutto questo nella consapevolezza del valore primario che la stimolazione della "walk ability" ha dal punto di vista della profilassi dei possibili danni per la salute di adulti ed adolescenti derivanti da stile di vita sedentario e del valore educativo del trasporto attivo (deambulazione, bicicletta etc). Si richiede infine ai referenti scolastici di raccomandare caldamente agli insegnanti la assoluta necessità di valorizzare l'importanza della adesione a semplici regole di igiene e distanziamento interpersonale che devono valere anche al rientro al proprio domicilio (in particolare la reiterata e corretta igiene delle mani e l'idoneo impiego del dispositivo "mascherina chirurgica") a tutela di se stessi e di eventuali soggetti fragili conviventi.

Nel corso delle lezioni potrebbe a tal proposito essere previsto un momento di condivisione delle maggiori difficoltà incontrate dagli studenti nel rispettare le doverose regole di prevenzione e protezione, così da fare sentire meno soli gli alunni e migliorare la adesione a modelli comportamentali virtuosi ed adeguati in tempo di pandemia.

Estensori:

Il Dirigente del Servizio

Prevenzione Sanitaria, Medicina Territoriale

Dott. Franco Caracciolo

(firmato elettronicamente)

Il Dirigente del Servizio

Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti

Dott. Giuseppe Bucciarelli

(firmato digitalmente)

L'Assessore alla Salute

Dott.ssa Nicoletta Veri

(firmato digitalmente)

Il Direttore del Dipartimento Sanità

Dott. Claudio D'Amario

(firmato digitalmente)