













## Sistema Integrato dei Servizi Educativi - Zona Valdinievole



## PROTOCOLLO IGIENICO-SANITARIO

U. F. Igiene Pubblica e della Nutrizione Azienda sanitaria Usl Toscana Centro

Conferenza Zonale dell'istruzione Zona Valdinievole Gennaio 2021







## PROTOCOLLO IGIENICO-SANITARIO

Sistema Integrato dei servizi educativi - Zona Valdinievole













# Organismo di coordinamento zonale educazione e scuola

### Luca Sparnacci

Responsabile del Coordinamento P.E.Z Scolare Valdinievole Pantagruel Cooperativa Sociale

### **Gladys Sorbi**

Collaboratrice pedagogica, attività di segreteria e monitoraggio Gli Altri Cooperativa Sociale

#### **Tania Greco**

Collaboratrice pedagogica, attività di segreteria e monitoraggio Gli Altri Cooperativa Sociale

#### Sara Canonaco

Collaboratrice pedagogica, attività di monitoraggio Gruppo Incontro Cooperativa Sociale

#### **Arianna Mariotti**

Collaboratrice pedagogica, attività di segreteria e monitoraggio Gli Altri Cooperativa Sociale

#### Ezio Menchi

Consulente scientifico, progetto orientamento Pantagruel Cooperativa Sociale

#### Samantha Ruggiero

Collaboratrice pedagogica, progetto orientamento Pantagruel Cooperativa Sociale

#### Lilia Bagnoli

Coordinatore conferenza zonale istruzione Zona Valdinievole Responsabile area politiche educative e sociali del Comune di Montecatini Terme

## Coordinamento pedagogico zonale 0/6

#### **Daniela Donadio**

Responsabile del Coordinamento pedagogico zonale Valdinievole Pantagruel Cooperativa Sociale

#### Claudia Cardelli

Responsabile di supervisione Pantagruel Cooperativa Sociale

#### Susanna Becherini

Coordinatrice pedagogica Pantagruel Cooperativa Sociale

#### Sara Canonaco

Coordinatrice Pedagogica. Gruppo Incontro Cooperativa Sociale

Il presente documento è redatto a cura del

Gruppo di Coordinamento Zonale 0/6

in collaborazione con

U.F. Igiene Pubblica e della Nutrizione

Azienda sanitaria Usl Toscana Centro

Pubblicazione realizzata nell'ambito del PEZ della Regione Toscana Zona Valdinievole - Anno educativo 2020/2021

Progetto editoriale e grafico, Gladys Sorbi, Gli Altri Coop Sociale Immagini, NIDO "Il CUCCIOLO", Pescia



## **INDICE**

- A. Ammissioni al servizio
- B. Norme generali di comportamento sanitario
- C. Riammissioni al servizio educativo
- D. Somministrazione farmaci
- E. Comportamento in caso di incidenti e/o emergenze
- F. Comportamento in caso di malattie e di pediculosi
- G. Procedura dieta alimentare
- H. Norme di comportamenti igienici
- I. Misure operative e preventive anti-covid

## A. Ammissioni al servizio

Al momento dell'ammissione nel servizio educativo i genitori/tutori devono presentare la seguente documentazione relativa al bambino:

- Autocertificazione per ammissione al servizio educativo attestante lo stato di buona salute del figlio;
- 2. Certificato del pediatra che attesti eventuali **allergie** alimentari o di altro genere;
- 3. **Stato vaccinale** del bambino: la Legge 119/2017 prevede che il/la minore sia in regola nel caso in cui:
  - Abbia effettuato le vaccinazioni previste dal calendario vaccinale nazionale per età;

- sia esonerata/o da una o più vaccinazioni per pregressa malattia (immunizzazione naturale);
- sia esonerata/o per motivi di salute in via temporanea o definitiva;
- Pur non avendo completato il ciclo vaccinale, abbia avuto il percorso di recupero delle vaccinazioni comprovato dalla avvenuta prenotazione presso il centro vaccinale.

### Riferimenti

Legge 31 Luglio 2017 n.119;

Delibera Regione Toscana n. 1056 del 24/09/2018 (L.R. 51/2018 Linee di indirizzo per il recupero di minori non in regola con gli adempimenti vaccinali).

Allegati A e B

## B. Norme generali di comportamento sanitario

Le malattie che colpiscono la fascia di età 0 - 3 anni sono spesso di tipo contagioso; è bene pertanto che i bambini frequentino il nido quando sono in buone condizioni di salute, nel rispetto della salute degli appartenenti alla comunità: bambini ed adulti. I genitori dovrebbero

comunicare alla scuola l'effettuazione di una recente vaccinazione al fine della sorveglianza di possibili effetti avversi o precauzioni da adottare (es: vaccinazione anti rotavirus).

## C. Riammissioni al servizio educativo

Per le riammissioni al servizio del bambino facciamo riferimento alla Linee di Comportamento per le certificazioni scolastiche (Intesa tra Ufficio Regionale Scolastico per la Toscana (Prot. 4973) e Federazione Regionale Toscana degli Ordini dei Medici (Prot. 1392) che riporta quanto segue:

"il certificato di riammissione è necessario solo dopo un'assenza per malattia di oltre 5 giorni (il rientro a scuola il 6 giorno non richiede certificato!).

I giorni festivi sono conteggiati solo se a cavallo del periodo di malattia.

### Esempio:

- Inizio malattia venerdì, il rientro a scuola fino al mercoledì successivo non richiede certificato, dal giovedì successivo in poi si;
- 2) Inizio assenza lunedì, il rientro a scuola il lunedì successivo non richiede il certificato, dal martedì successivo si).

Nel calcolo dei giorni di assenza non vanno considerati i giorni delle vacanze.

Esempio: se l'alunno è assente il primo giorno dopo qualsiasi tipologia di vacanza, anche se era stato assente l'ultimo giorno di scuola precedente alla vacanza, non necessita di certificato.

Lo stesso iter vale anche nel caso di malattie infettive soggette a denuncia di cui al D.M. del 15.12.1990 (esempio: varicella, morbillo, rosolia, congiuntivite infettiva, enterite infettiva, ecc.).

## D. Somministrazione farmaci

- 1. Il personale non è autorizzato a somministrare ai bambini nessun medicinale che non sia assolutamente indispensabile e indifferibile, ovvero la cui mancata somministrazione possa comportare rischi gravi per la salute del bambino.
- 2. La somministrazione potrà essere effettuata previa adeguata informazione / formazione del personale per la somministrazione dei farmaci ed esclusivamente dietro prescrizione del pedia-

tra, che dovrà dichiararne la indispensabilità e indifferibilità e dovrà contenere indicazione della posologia, dell'orario e della via di somministrazione. È necessaria inoltre l'autorizzazione scritta da chi esercita la tutela genitoriale.

3. La prescrizione medica dovrà essere rinnovata annualmente salvo i casi diversamente attestati dal pediatra.

# E. Comportamento in caso di incidenti e/o emergenze

- In caso di incidenti lievi del bambino la famiglia sarà avvertita e verrà concordata la modalità di comportamento per il problema specifico.
- 2. Nei casi in cui il bambino necessiti di assistenza immediata (convulsioni, perdita di sensi, grave difficoltà respiratoria ovvero traumi di forte entità, ecc.) l'educatore provvederà ad attivare l'Emergenza Sanitaria Territoriale (118) e avviserà la famiglia.
- 3. In caso di **rischio soffocamento** si fa riferimento alle indicazioni riportate all'interno delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica, cap. 1.7 "Bambini e rischio soffocamento, cosa sapere per prevenire" (Delibera R.T. Del 13/09/2016 Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010). (**Allegato 1**).

Le Linee guida indicano:

\* <u>i cibi maggiormente responsabili di incidenti</u> da soffocamento:

piccoli, rotondi, di forma cilindrica o conforme alle vie aeree del bambino (uva, wurstel, ciliegie, mozzarelline, carote a fette, arachidi e pistacchi), appiccicosi, alimenti che pur tagliati non perdono la loro consistenza (pere, pesche, prugne, susine, tozzetti, biscotti fatti in casa), si sfilacciano aumentando l'adesione alle mucose (grasso del prosciutto crudo, finocchio), hanno una forte aderenza (carote julienne, prosciutto crudo).

\* <u>alcune semplici regole che aiutano a prevenire</u> gli incidenti da soffocamento:

evitare di far mangiare il bambino da solo, evitare di farlo giocare mentre mangia, tagliare il cibo in senso longitudinale, fare in modo che non metta troppo cibo in bocca, non farlo mangiare o bere in movimento, farlo mangiare preferibilmente seduto e con la schiena eretta, allontanarlo dagli oggetti piccoli, fare in modo che giochi con giocattoli adatti alla sua età.

- \* Cosa fare in caso di ostruzione delle vie aeree per rigurgito alimentare nel lattante;
- \* Cosa fare in caso di ostruzione parziale da corpo estraneo nel bambino con più di un anno di età:
- \* Cosa fare in caso di ostruzione totale da corpo estraneo nel bambino con più di un anno di età. Si raccomanda di eseguire le manovre indicate e di allertare in ogni caso il 118.
- 4. Nel caso in cui un bambino sia **affetto da traumi recenti** che abbiano comportato trattamenti con suture, medicazioni o apparecchi gessati, il bambino potrà frequentare il servizio:
- previa presentazione di un'autocertificazione del genitore, nella quale dichiari di avere consultato il pediatra e di assumersi ogni responsabilità per le eventuali conseguenze derivanti dallo stare in comunità;
- \* dietro specifica <u>autorizzazione da parte del</u> Responsabile del servizio educativo.

# F. Comportamento in caso di malattie e di pediculosi

- 1. Nei casi di malattia acute febbrili che superano i 37,5 C° e/o stato di evidente malessere (vomito ripetuto, frequenti scariche di diarrea, pianto inconsolabile da dolore...) o sintomi di malattia contagiosa non febbrile che si manifestino durante la frequenza al nido, previa tempestiva comunicazione alla famiglia, il bambino dovrà essere riconsegnato alla stessa.
- 2. I seguenti sintomi verranno considerati indice di malattia sicuramente contagiosa:
- diarrea, con presenza di muco e sangue;
- vomito;
- congiuntivite con lacrimazione di tipo purulento, accompagnato eventualmente da parziale e/o totale chiusura dell'occhio per gonfiore palpebrale;
- stomatite, presenza di numerose afte, ulcere biancastre e/o papule rosse sulla mucosa della lingua, del palato, della parte interna delle guance e gengive, accompagnate eventualmente da bollicine sulla cute intorno alla bocca, con difficoltà ad alimentarsi;
- altri segni di malattia esantematica (eruzione cutanea o delle mucose);
- 3. Nei casi previsti al punto 2, fortemente sospetti di malattia infettiva, per la riammissione alla frequenza del nido è necessaria una **certificazione** da parte del pediatra, anche se non sono trascorsi n. 7 giorni di assenza.

4. Nel caso in cui il genitore riscontri e comunichi la **pediculosi** del proprio figlio, il bambino potrà frequentare il servizio, previa presentazione di una dichiarazione di avvenuto trattamento. Sarà cura dell'educatore inoltre, avvertire tutti i genitori del gruppo affinché controllino i propri figli per escludere eventuali infestazioni.

Premesso che la pediculosi non è più oggetto di notifica da parte del medico curante, nel caso di pediculosi accertata, informare l'UFS IPN per ricevere l'idonea informativa da diffondere al personale e ai genitori.

- 5. Nel caso in cui il fenomeno pediculosi sia diffuso, sarà necessario chiedere a tutti i genitori una dichiarazione che attesti l'avvenuto controllo della testa e l'adozione degli idonei provvedimenti.
- 6. In situazioni particolari, ovvero di fronte al reiterarsi della situazione, il Responsabile del Servizio può richiedere la consulenza e/o l'intervento della U.F. Igiene Pubblica e della Nutrizione Asl 3 Zona Valdinievole.
- 7. **Dermatofitosi e scabbia** sono malattie oggetto di notifica da parte dei medici curanti, in questi casi sarà l'UFS IPN che interverrà direttamente con una nota informativa che dovrà essere trasmessa ai genitori.

## G. Procedura dieta alimentare

1. La **dieta** per i bambini é definita dal pediatra o da centri di dietetica professione.

## 2. Validazione del piano nutrizionale:

il piano nutrizione deve essere sottoposto a validazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'Asl territoriale come previsto nelle Linee di Ristorazione per la refezione scolastica al cap. 4.2 "La validazione dei menu scolastici" (Delibera R.T. n.898 del 13/09/2016- Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010). (Allegato 2);

Si ricorda inoltre che il D.Lgs 231/2017 che adegua la normativa nazionale alle disposizioni previste dal Regolamento UE 1169/2011, entrato in vigore il 9 maggio 2018 e volto ad assicurare una adeguata informazione sugli alimenti ai consumatori, prevede:

- \* l'obbligo di **indicazione degli allergeni** per i prodotti somministrati sul menu, apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo;
- \* l'indicazione di **decongelato** sui prodotti con applicazione delle deroghe previste.

Al cap. 3.1.3 "L'organizzazione dell'ambiente" delle Linee di indirizzo (Delibera R.T. Del 13/09/2016 - Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010) vengono fornite indicazioni relative allo spazio mensa, alla presentazione del piatto e alla "vivibilità dell'ambiente" (Allegato 3).

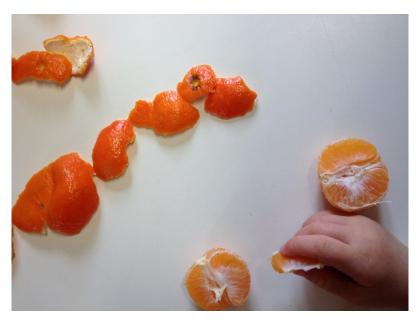
Tale validazione riguarda i bambini di età dai 12 ai 36 mesi. Nella fascia di età 0-12 il programma nutrizionale viene redato secondo quanto indicato dal pediatra di libera scelta.

Le richieste di variazione al menù per motivi sanitari, per singole patologie legate a intolleranze e/o allergie alimentari, devono essere debitamente certificate dal pediatra famiglia e/o specialista di riferimento (allergologo) e debitamente comunicate al Comune e/o gestore del servizio/ditta di ristorazione (se esterna). In casi particolari:

- \* presentare certificato medico attestante l'intolleranza e l'allergia alimentare, con indicazione del tipo di alimenti che non devono essere presenti nella dieta del bambino;
- \* compilare il modulo di richiesta di dieta speciale, da parte della famiglia indirizzato al Comune o ente gestore/ditta ristorazione (se esterna);
- \* la necessità di dieta speciale deve essere comunicata, da parte del Comune o del gestore alla cucina di produzione interna al servizio in cui il bambino è iscritto o alla ditta di ristorazione, accompagnata dai documenti sopra menzionati. La comunicazione deve avvenire con congruo anticipo prima della permanenza a pranzo del bambino in struttura.
- \* solo dopo che la dietista del Comune o del gestore/ditta di ristorazione, che prepara il menù, ha predisposto il piano nutrizionale personalizzato e lo ha comunicato al cuoco della cucina di

produzione che fornisce i pasti alla struttura, questo può preparare la dieta speciale e il bambino può fermarsi a pranzo.

4. La procedura da attivare in caso si presenti la richiesta di menù speciali per motivi etico-religiosi è la seguente: compilazione del modulo di richiesta di menù speciale da parte della famiglia, indirizzato al Comune o gestore/ ditta di ristorazione. Anche in questo caso la comunicazione deve avvenire almeno 3 giorni prima della permanenza a pranzo al fine di consentire alla dietista la predisposizione di un piano nutrizionale personalizzato e successivamente avverrà la comunicazione al cuoco della cucina di produzione al fine di operare il menù speciale così che il bambino possa fermarsi a pranzo.





## H. Norme di comportamenti igienici

## Lavaggio mani

Sarebbe opportuno mettere a disposizione degli operatori e di coloro che entreranno nella struttura un dispenser di gel idroalcolico.

La Giornata mondiale per il lavaggio delle mani promossa dall'UNICEF (15 ottobre di ogni anno), che segue le indicazioni dell'OMS, che promuove invece, ogni anno il 5 maggio, l'importanza del lavaggio delle mani in ambito sanitario, ha come obiettivo quello di ricordare l'importanza di questo gesto semplice ma essenziale per la prevenzione delle infezioni trasmissibili, lavarsi le mani col sapone è uno dei modi più semplici per rimanere in salute.

Potrebbe essere utile, in occasione di questa giornata, promuovere azioni volte ad educare i bambini e i loro genitori al lavaggio corretto delle mani (Allegato 4).

## Puntura di zanzara tigre:

Il Piano Nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle Arbirovirosi 2020-2025 prevede che tutta la cittadinanza sia informata sulle norme comportamentali da adottare per evitare il diffondersi del vettore più comune nel nostro paese: la zanzara tigre o Ardes albopticus, responsabile di diverse malattie virali (chikungunya, dengue, malattia da virus Zika).

Alcune delle misure previste e sotto riportate possono essere attuate anche in ambito scolastico:

- evitare l'abbandono di materiali (in cumuli) all'aperto perché non vi si raccolga acqua piovana, d'innaffiamento ecc.
- eliminare l'acqua dai sottovasi, dagli annaffiatoi ecc.
- pulire bene vasi di fiori prima di ritirarli all'interno durante i periodi freddi.

L'abitudine di portare le piante al riparo dai freddi invernali è probabilmente una delle cause che generano all'arrivo della primavera, quando le temperature salgono e le piante vengono nuovamente esposte e innaffiate, la schiusa delle uova embrionali, facilitando così la diffusione della zanzara nell'ambiente.

## I. Misure operative e preventive anti - covid

A seguito dell'emergenza sanitaria in corso il presente protocollo viene ampliato con riferimento alle misure operative e preventive anticovid previste dalle indicazioni ministeriali e regionali.

Si indicano i **link per scaricare la relativa documentazione**, precisando che tutti gli argomenti potrebbero essere rivisti e aggiornati da parte degli organi competenti vista la situazione in continua evoluzione:

https://www.miur.gov.it/documento-diindirizzo-e-orientamento-per-la-ripresa-delleattivita-in-presenza

(Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attvità in presenza sei servizi educativi e delle scuole dell'infanzia);

https://www.iss.it/documents/20126/0/ Rapporto+ISS+COVID+58 2020+Rev.pdf/29a228fe-4b3d-c5d7cd6a7a86d141d440?t=1598976654944 (Rapporto Istituto Superiore Sanità n.58/2020); https://www301.regione.toscana.it/bancadati/atti/Contenuto.xml?
id=5267885&nomeFile=Ordinanzadel presidente n.92 del 15-10-2020
(Ordinanza Regione Toscana n.92 del 15-10-2020);

https://www301.regione.toscana.it/bancadati/atti/Contenuto.xml?
id=5267886&nomeFile=Ordinanzadel presidente n.92 del 15-10-2020-Allegato-A
(Allegato A Ordinanza Regione Toscana n.92 del 15-10-2020).

**Nota:** il suddetto Protocollo è soggetto ad una revisione periodica biennale.



# Allegati

# Bambini a rischio soffocamento, cosa sapere per prevenire

Caramelle tonde, pezzetti di carne, uva e noci. Wurstel e prosciutto crudo, ma anche monete e palloncini sgonfi. Sono cibi e oggetti apparentemente innocui che possono diventare pericolosi, soprattutto per i bambini più piccoli. Rimanere soffocati a causa della loro ingestione non è cosi improbabile. Ogni anno si segnalano nel nostro Paese circa 300 casi di ostruzione da corpo estraneo nei bambini al di sotto dei 14 anni. Fra i bambini da zero a quattro anni il soffocamento è la seconda causa di morte dopo gli incidenti stradali: ogni anno muoiono circa 50 bimbi per un boccone andato di traverso, quasi un bambino a settimana.

Pochi genitori sanno come comportarsi in situazioni di emergenza. E' importante che mamme, papà, nonni e tutti coloro che quotidianamente sono a contatto con i bambini, conoscano i pericoli e imparino le manovre di disostruzione pediatriche: semplici manovre che dove arrivano...fanno la differenza nella tutela di una vita! Esiste un elenco di alimenti con caratteristiche comuni che più di altri può provocare incidenti durante il pasto. Questo elenco nasce purtroppo dal censimento degli incidenti più frequenti e più gravi. Il cibo più pericoloso ha delle caratteristiche ben precise, conoscendole potremo avere la capacita di smascherarlo e renderlo inoffensivo.

La maggior parte dei cibi responsabili di gravi incidenti da soffocamento hanno i seguenti requisiti:

- sono piccoli;
- sono rotondi;
- hanno una forma cilindrica o conforme alle vie aeree del bambino (uva, hot dog, Wurstel, ciliegie, mozzarelline, carote a fette, arachidi, pistacchi);
- · sono appiccicosi;
- sono alimenti che pur tagliati non perdono la loro consistenza (pere, pesche, prugne, susine, tozzetti, biscotti fatti in casa);
- si sfilacciano aumentando l'adesione alle mucose (grasso del prosciutto crudo, finocchio);
- hanno una forte aderenza (carote julienne, prosciutto crudo).

Queste semplici regole aiutano a **prevenire gli incidenti da soffocamento**:

- Evita di farlo mangiare da solo
- Evita di farlo giocare mentre mangia
- Taglia il cibo anche in senso longitudinale
- Fai in modo che non metta troppo cibo in bocca
- Non farlo mangiare e bere in un veicolo in movimento
- Fallo mangiare e bere preferibilmente da seduto con la schiena eretta per consentire agli ali-
- menti di raggiungere agevolmente le vie digestive
- Allontana da lui gli oggetti piccoli
- Fai in modo che giochi con giocattoli adatti alla sua età.

## Cosa fare in caso di ostruzione delle vie aeree per rigurgito alimentare nel lattante

Di solito il lattante si difende da solo e tossendo riesce a far fuoriuscire ciò che gli impedisce di respirare. Il lattante, al contrario del bambino non reagisce con il "segno delle mani intorno al collo", ma diventa subito blu, cianotico e perde colorito e tono.

La prima cosa da fare in questi casi è allertare chi è intorno a noi: chiamare o far chiamare il 118.

Prendiamo il bambino in braccio e stringiamo con una mano la sua mandibola (facendo attenzione a non comprimere i tessuti molli della gola) e sostenendolo sull'avambraccio. Lo poniamo a faccia in giù sul nostro avambraccio sostenendogli bene il capo e lo appoggiamo sulla nostra coscia.

Con il palmo della mano libera eseguiamo 5 colpi tra le scapole del bambino (colpi interscapolari verso l'esterno per non colpire il capo).

Ruotiamo il bambino sul dorso e alterniamo queste manovre con 5 compressioni lente e profonde effettuate al centro del torace, utilizzando due dita.

Generalmente bastano i primi colpi tra le scapole a testa in giù per scongiurare che l'ostruzione provocata dal liquido o dal semiliquido possa perdurare e causare danni al bambino. Se ciò non accade e il lattante perde coscienza, bisogna immediatamente chiamare o far chiamare il l 18 e passare alle manovre di rianimazione.



## Cosa fare in caso di ostruzione parziale da corpo estraneo nel bambino con più di 1 anno di età

In caso di ostruzione delle vie aeree il primo gesto che un bambino mette in atto, è il "segno delle mani intorno al collo", un riflesso incondizionato provocato dalla "fame di aria". Se l'ostruzione è parziale il bambino è in grado di respirare, parlare, tossire con forza e piangere. In questo caso non bisogna eseguire nessuna manovra, ma tranquillizzare il bambino invitandolo a tossire e chiamare il 118.

Sono da **evitare manovre improprie** come mettere le dita in bocca al bambino nel tentativo di togliere il corpo estraneo o scuotere il bambino tenendolo a testa in giù.

## Cosa fare in caso di ostruzione totale da corpo estraneo nel bambino con più di 1 anno di età

In caso di ostruzione totale delle vie aeree se il bambino è ancora cosciente chi lo soccorre deve eseguire la **manovra di Heimlich** (praticabile sui bambini di oltre i 12 mesi di età):

ponendosi alle spalle del bambino lo cingiamo con le nostre braccia e pratichiamo una pressione addominale intensa che farà muovere e poi uscire il corpo estraneo.

Con questa manovra si esercita sotto il diaframma una pressione che spinge verso l'alto l'aria residua e determina un brusco aumento di pressione intratoracica, come un "colpo di tosse artificiale".

Di solito questa manovra riesce a liberare le vie aeree dal corpo estraneo, ma se ciò non accade e il bambino perde coscienza, bisogna chiamare il 118 e iniziare le manovre di rianimazione fino all'arrivo dei soccorsi.



## La validazione dei menu scolastici

Si richiama l'obbligo sostanziale da parte dei responsabili delle mense scolastiche, sia pubbliche sia private (vedi DPR 264/1961, DM 16/10/98), di ogni ordine e grado, di sottoporre il piano nutrizionale adottato alla valutazione e validazione da parte dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL.

Tale obbligo dovrà essere espressamente richiamato nei Regolamenti Comunali del Servizio di Refezione Scolastica e/o in altri atti/delibere relative al Servizio.

L'espressione del parere favorevole da parte del SIAN (validazione) è la premessa indispensabile per L'adozione ed applicazione del piano stesso. Il parere sarà rilasciato sulla base delle linee guida nutrizionali elaborate dal mondo scientifico, tenuto conto del target specifico.

Per l'ottenimento del parere e della successiva validazione, il richiedente dovrà inviare al SIAN un documento (piano nutrizionale) che comprenda:

un menu articolato su almeno 4 settimane, suddiviso in estivo/invernale, corredato da tabelle dietetiche in cui sia riportato, per ciascun piatto, l'elenco degli ingredienti con il relativo peso in grammi a crudo e al netto degli scarti e la composizione calorica e in nutrienti. Il piano nutrizionale potrà essere integrato con varianti rispetto al menu principale in relazione a diverse fasce di età, patologie, credo religioso ecc.

Ogni piano nutrizionale dovrà essere sottoposto alla valutazione e validazione da parte del SIAN, oltre che al momento della prima adozione, qualora vengano apportate variazioni sostanziali e in ogni caso almeno ogni cinque anni.

Il SIAN, una volta valutato il piano nutrizionale, richieste ed ottenute le eventuali integrazioni/ modifiche, esprimerà un parere formale trasmettendo con lettera d'accompagnamento il documento vidimato con firma e data dal Responsabile. Una copia del documento sarà tenuta presso l'archivio del Servizio.

I responsabili delle mense scolastiche potranno altresì richiedere al sopraindicato Servizio la completa elaborazione di un piano nutrizionale o di parte di esso.

Il Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione, nel caso in cui rilevi la mancata validazione di un piano nutrizionale effettivamente applicato in una struttura scolastica, chiederà per scritto al responsabile della gestione del servizio di attivare immediatamente le procedure per il suo ottenimento e ne darà contemporaneamente informazione al Sindaco, alla Commissione mensa e al dirigente dell'istituto scolastico interessato.

Al fine di consentire una informazione trasparente e appropriata delle famiglie circa l'adempimento degli obblighi sopra riportati da parte dei gestori/titolari del servizio, il SIAN provvederà, con cadenza almeno semestrale, a pubblicare e/o aggiornare sul sito web aziendale l'elenco delle Scuole nelle quali sono applicati piani nutrizionali validati secondo le modalità descritte.

## L'organizzazione dell'ambiente

Il pranzo a scuola costituisce indubbiamente una occasione formativa importante nel contesto della permanenza scolastica dello studente ed anche per questo merita una maggiore attenzione da parte di coloro che sono responsabili della sua organizzazione. E' indubbio infatti che essa presenti aspetti psicologici molto importanti che meritano di essere tenuti presenti e valorizzati, anche per i risvolti sul piano educativo e delle stesse attività didattiche che essi comportano.

In questa ottica occorre superare il concetto di "ambiente mensa" come luogo di somministrazione e consumo dei pasti, dove l'utente bambino deve assumere solo un ruolo passivo e spersonalizzante.

Una organizzazione degli spazi e degli arredi dello spazio mensa, al contrario, agisce in maniera determinante sulle altre variabili prese in esame: la gestione della mensa, l'atteggiamento degli insegnanti, la comunicazione verbale e non verbale.

Nella realtà di tutti i giorni, purtroppo, la concezione di questi spazi, per la maggior parte dei casi, è ancora sostanzialmente contrastante con le considerazioni espresse sul valore formativo del momento del pasto per la scadente condizione del patrimonio nazionale di edifici scolastici; la mensa spesso è ricavata da ambienti non inizialmente progettati per questa funzione, con i problemi di spazio, rumore, luminosità e comfort che ne derivano.

## Lo spazio mensa

La convivialità e la possibilità di rilassarsi in uno spazio gradevole sono aspetti fondamentali ed imprescindibili quanto la qualità del pasto stesso.

Uno spazio molto ampio, caotico ed impersonale, condiviso da un numero eccessivo di persone (sala troppo grande con lunghi tavoli, frequentata da tutta la scuola), non solo porta a una rumorosità eccessiva, ma fa si che il pranzo sia subito dai bambini e non vissuto come momento educativo vero e proprio; ciò a svantaggio sia di una corretta alimentazione che di positivi rapporti interpersonali.

Perché i bambini ritrovino una dimensione più naturale ed educativa, è necessario un ambiente più raccolto e condiviso da un numero più limitato di persone che collaborino alla gestione di questo momento, organizzandolo in modo efficiente e ordinato.

In questo modo non si verifica più l'aggregarsi di gruppi casuali, ma il ritrovarsi di una comunità organizzata, che condivide uno dei momenti più peculiari della vita scolastica.

Il modo di porsi dell'insegnante cambia anch'esso in relazione alle caratteristiche ambientali.

Nella grande mensa è costretto a urlare e ad intervenire spesso perché i bambini tendono a spostarsi in continuazione per comunicare in uno spazio dispersivo.

Nell'ambiente ristretto l'insegnante interviene meno, a voce più bassa e può controllare meglio se il cibo viene scartato, intervenendo tempestivamente.

Altro aspetto da considerare riguarda l'utilizzo degli spazi a disposizione: un luogo destinato esclusivamente alla mensa costituisce un ambiente inutilizzabile per gran parte della giornata scolastica perché, in ultima analisi, sottrae spazio a quell'attività

didattica già compressa entro standards dimensionali modesti (soprattutto nella scuola elementare). Può essere valido in generale il suggerimento di creare spazi per una o al massimo due classi, arredati con tavoli piccoli, da quattro/sei posti, di altezze e proporzioni adatte alle taglie dei fruitori, spostabili e componibili a seconda delle esigenze. Spazi troppo ampi vanno rimodulati con opere in muratura, alti divisori con fioriere, separazioni fissate al pavimento e al soffitto, che possono diventare elementi caratterizzanti e decorativi dello spazio. Arredi di guesto tipo facilitano la comunicazione interpersonale che riduce il chiasso, aumenta la permanenza a tavola e migliora il modo di consumare il cibo e la quantità, favorisce la partecipazione attiva degli alunni alle attività di gestione del posto a tavola (apparecchiare, sparecchiare, pulire, ecc.), incoraggiandoli ad esprimere anche in questo la loro fantasia, realizzando decorazioni e segnaposti.

Per i livelli superiori (scuole secondarie, centri professionali) l'età degli allievi e la presumibile maggiore maturità suggeriscono che spazi di più ampie dimensioni siano ammissibili, a condizione che siano ben arredati, dispongano di tavoli medio/piccoli e siano perfettamente insonorizzati. In questi casi è anche auspicabile, oltre che vantaggioso, l'uso extrascolastico. La scelta di uno dei due sistemi, grande spazio unitario o piccoli nuclei, è in gran parte legata alle abitudini e all'orientamento dell'amministrazione che realizza la scuola. Tuttavia è bene tener conto che la scelta ha conseguenze determinanti sull'attività educativa.

Comunque, anche la realizzazione di un locale mensa unico per tutta la scuola, preferibile in talune

situazioni o talvolta inevitabile, deve rispondere alle esigenze formative indicate, consentendo la possibilità di procedere a diverse articolazioni dello spazio mediante elementi di partizione o di arredo mobili e facilmente manovrabili dal personale.

I materiale devono essere tutti fono-assorbenti, con colori caldi e tonalità piu o meno sature in funzione della luce presente.

## La presentazione del piatto

I requisiti sensoriali aggiunti ai requisiti di sicurezza igienica, hanno un ruolo non trascurabile nelle dinamiche di accettazione del pasto e di soddisfazione dell'utenza.

La tavola, intesa come modo di presentare i piatti durante il momento della ristorazione scolastica, sia in termini di requisiti del piatto che in termini di approccio del personale nella fase di somministrazione, è fondamentale per migliorare l'accettabilità del cibo che sta per essere servito: alimenti presentati con cura, in piatti non di plastica, lavati con sostanze che non lasciano odori residui, su tavole apparecchiate con tovaglie colorate e tovaglioli abbinati, invogliano di piu ad assaggiare i cibi proposti. Per quanto sia innegabile la praticità delle stoviglie monouso, esse producono una enorme mole di rifiuti e questo non è sicuramente educativo sul piano ambientale, inoltre, sono desuete nell'esperienza dei bambini e certo non ne promuovono l'autonomia e la responsabilità. Le stoviglie monouso dovranno quindi essere prese in considerazione solo dove risulta assolutamente impossibile un'alternativa.

Uno dei punti più critici della ristorazione scolastica è la grossa quantità di avanzi di cibo che giornal-

mente vengono prodotti nelle mensa. Oltre che uno spreco inaccettabile dal punto di vista etico, l'eccessiva presenza di scarti di regola corrisponde alla mancata sazietà dei bambini, alla non copertura dei fabbisogni in nutrienti e all'insoddisfazione generale di utenti, insegnanti, operatori, genitori. Sarebbe utile programmare progetti di educazione alimentare nelle scuole per avvicinare i ragazzi ai cibi che più comunemente vengono scartati (laboratori di cucina, visite presso i centri cottura, ecc.).

Sostanziali differenze nel diverso gradimento dei menu scolastici possono essere condizionate da questi fattori:

- fascia di età del bambino: nelle scuole dell'infanzia solitamente c'è una quasi totale accettazione delle pietanze proposte, sicuramente dovuta al maggior tempo dedicato da insegnanti e operatori al momento del pasto e alle minori "resistenze" da parte dei bambini;
- tipo di gestione: il pasto prodotto in loco risulta di regola piu gradito di quello trasportato, che subisce inevitabili trasformazioni di tipo organolettico dal momento della produzione a quello del consumo effettivo;
- modalità di preparazione degli alimenti stessi: i cibi risultano più o meno graditi a seconda di come vengono cucinati e presentati;
- coinvolgimento attivo delle classi in progetti di educazione alimentare continuativi e inseriti nel programma didattico.

Una particolare attenzione dovrà essere posta da parte del personale addetto alle preparazioni alimentari per trovare soluzioni praticabili per far diventare più apprezzati anche gli alimenti "difficili" e ridurre conseguentemente la produzione di avanzi. Il pranzo dovrebbe rappresentare una sapiente combinazione tra la dietetica e la gastronomia proponendo, quindi, alimenti notoriamente non graditi con l'ausilio di ricette appetibili, nel rispetto dell'appo1to calorico e nutrizionale, all'interno della giornata alimentare scolastica del bimbo.

Il controllo accurato e oggettivo della gradevolezza dei piatti proposti (non sempre correlata allo scarto) dovrebbe costituire obiettivo di interesse primario, da incentivare e promuovere. Uno strumento utile a tale scopo potrebbe essere una scheda di valutazione.

Considerando l'importanza che rivestono, per l'accettazione del cibo, le caratteristiche organolettiche degli alimenti, e che la qualità degli alimenti risulta maggiore nei casi in cui la cucina è in sede, si riportano di seguito alcuni suggerimenti utili per migliorare il gradimento anche dei pasti trasportati:

## Primi piatti

- la qualità della pasta deve essere tale da mantenere un buon grado di cottura per tutto il periodo che intercorre dal momento della preparazione a quello della somministrazione. Si dovrebbero testare diverse qualità di pasta ed eventualmente prevedere cotture in momenti diversi a seconda dei percorsi che i pasti dovranno affrontare e dei tempi previsti per la somministrazione;
- cercare di utilizzare formati rigati che tengono di più la cottura;

- il rapporto per la giusta cottura dovrebbe essere: l litro d'acqua, 100 g di pasta, 10 g di sale;
- durante il trasporto dei pasti utilizzare sempre contenitori separati per la pasta ed il sugo;
- nel momento della somministrazione impiegare gli utensili adatti (ad es. schiumarola) affinchè la porzione di pasta nel piatto sia servita senza l'acqua formata dalla condensazione del vapore acqueo e il liquido di governo;
- è importante verificare che la cottura delle salse da condimento sia adeguata e che il grado di acidità non sia elevato.

#### Contorni

- verdure crude: è consigliabile utilizzare verdure fresche che siano preparate il girno stesso del consumo. Tuttavia, in caso di impiego di verdure di IV gamma, bisognerebbe valutarne il gradimento e chiederne la sostituzione in caso non siano gradite, ad es. perché fibrose, legnose, non tenere, troppo asciutte;
- verdure cotte: valutare la possibilità per alcune tipologie di abbatterne la temperatura subito dopo la cottura e veicolarle a freddo per diminuire la formazione di odori poco piacevoli nel momento della somministrazione e per garantire il mantenimento del giusto grado di cottura. Alcune verdure cotte, che solitamente vengono servite calde, potrebbero essere consumate fredde (es. cavolfiore, broccoli, fagiolini, spinaci). Flan o sformati di spinaci, biete, zucca, zucchine, cavolfiore, possono essere eventualmente preparati con una besciamella leggera (preparata con farina, acqua e latte, senza burro).

## Secondi piatti

- pesce: è consigliabile trasportarlo con il condimento a parte, specialmente se è a base di pomodoro; si potrebbero sperimentare anche flan leggeri a base di pesce;
- legumi: è possibile prevedere anche preparazioni in polpette o sformati.

#### Frutta

• è auspicabile che vengano garantite derrate con livello di maturazione ottimale.

### La "vivibilità" dell'ambiente

La vivibilità degli ambienti è, fondamentalmente, attenzione all'uso del colore, della luce, dei materiali e al comfort acustico.

L'illuminazione è un elemento d'ambiente e di comfort molto importante: le finestre devono essere ampie, per ben areare e illuminare, con tendaggi chiari, facilmente lavabili, in tessuto ignifugo.

Se la luce naturale è insufficiente, le lampade (plafoniere e applique) vanno posizionate in funzione dei commensali, dei tavoli, evitando tubi fluorescenti alti sul soffitto.

Mai come in ambito scolastico la qualità acustica degli ambienti è fondamentale per il benessere dei fruitori, anche se spesso è la parte più trascurata nella progettazione degli edifici.

Il frastuono che si genera nelle grandi mense, certamente superiore ai limiti della tollerabilità, è il più pesante elemento di disturbo.

Il primo aspetto da considerare è il grado d'isolamento acustico rispetto al rumore esterno.

La normativa vigente stabilisce valori limite più severi rispetto all'edilizia residenziale, anche per

quanto riguarda i requisiti acustici passivi (DPCM 5/12/1997).

Nel caso di una nuova costruzione è indispensabile, per legge e per buon senso, una valutazione del clima acustico che aiuti a scegliere l'ottimale disposizione dell'edificio rispetto alle sorgenti rumorose e la corretta coibentazione delle strutture, che con l'impiego di materiali ambivalenti risulterà utile anche per l'isolamento termoigrometrico.

Se invece l'edificio è già esistente, andranno adottati tutti gli accorgimenti necessari, all'interno ed eventualmente all'esterno, per contenere la rumorosità immessa.

Il secondo aspetto è il tempo di riverberazione dei locali, correlato al rumore generato all'interno.

Il persistere dei suoni negli ambienti dopo l'avvenuta emissione (riverbero) è da imputare alla scarsa capacita assorbente delle strutture. La parola e la musica sono linguaggi caratterizzati da suoni in successione più o meno rapida. Un tempo di riverbero troppo lungo (inteso come il tempo necessario affinché il suono decada di 60 dB) implica un decadimento lento dei suoni e la sovrapposizione degli stessi, compromettendo l'intelligibilità della parola; inoltre gli ambienti presentano fastidiosi fenomeni di rimbombo per la riflessione multipla delle onde sonore e una sgradevole rumorosità di fondo.

Per contenere e ridurre i tempi di riverbero a limiti per lo meno accettabili (quelli ottimali per gli ambienti scolastici sono indicati nel D.M. 18/12/1975) è necessario aumentare il potere fonoassorbente del soffitto e delle pareti mediante l'applicazione di appositi pannelli. In questo modo si indebolisce anche la componente riflessa dei suoni, abbassando

la rumorosità dei locali e annullando la fastidiosa sensazione sonora del rimbombo.

É possibile anche prendere provvedimenti per evitare fonti di rumore aggiuntive (pavimenti assorbenti il rumore dei passi e degli spostamenti degli arredi, superfici dei tavoli assorbenti il rumore delle stoviglie, ecc.).

Altri accorgimenti acustici "passivi" potrebbero essere costituiti da coperture frastagliate, divisione dello spazio in microaree, forme non rettilinee, ecc. Anche la scelta dei prodotti e delle tecnologie è importante. Trattandosi di ambienti aperti al pubblico dove salubrità, resistenza e sicurezza sono requisiti irrinunciabili, la scelta cade solitamente su materiali (ed eventualmente strutture di sostegno) resistenti all'insaccamento, ininfiammabili, autoestinguenti, imputrescibili, non tossici, non gocciolanti e biologicamente puri.

E' anche importante che il materiale fonassorbente abbia qualità di isolamento acustico inalterabili nel tempo ed in qualsiasi condizione igrotermica dell'ambiente e che non contenga fibre minerali sfuse che rischiano di entrare in ventilazione.

Per l'aspetto cromo-estetico, è infine necessario che i pannelli siano disponibili pretinteggiati in unavasta gamma di colori (per le piu gradite combinazioni cromatiche) o possano ospitare pitture da farsi anche successivamente.

La salubrità e l'efficacia acustica, infatti, da sole non bastano.

Per garantire un vero benessere, un ambiente educativo-formativo ha bisogno di un livello di comfort che passa attraverso la percezione psicologicosensoriale che solo un luogo gradevole e personalizzato con i colori più adatti possono dare. L'esperienza quotidiana testimonia che il colore influenza lo stato d'animo ed i sentimenti: molte discipline (quali l'architettura, l'urbanistica, l'ergonomica e la medicina) prestano sempre più attenzione agli effetti del colore sulla psiche e sull'organismo umani.

Nella comune teoria dei colori la prima distinzione è tra tinte calde e fredde.

Alle calde appartengono il giallo, il rosso e l'arancione oltre a tutte le tinte intermedie.

Sono colori attivi, positivi, vicini e sono associati all'azione, alla sonorità e al moto continuo. Le tinte fredde comprendono l'azzurro, il blu, l'indaco e il viola, colori calmi, passivi, negativi e lontani che spingono alla meditazione.

Negli spazi destinati al gioco e alla ricreazione sono indicate le tinte calde, oscillanti tra il giallochiaro, il giallo-arancio e l'arancio chiaro, poiché stimolano la produzione di adrenalina e, come detto, influiscono notevolmente sulla creatività e sulle capacità motorie.

Nelle zone riposo si preferiscono le tinte fredde, poiché dal punto di vista fisiologico un ambiente dai toni verde-blu-azzurro influisce come rallentatore dei battiti cardiaci apportando una sensazione di calma e tranquillità.

In conclusione, l'insonorizzazione, un uso di colori tenui e gradevoli, di materiali appropriati e di elementi di arricchimento, per esempio piante, costituiscono un corredo fondamentale ed un arricchimento da perseguire per gli spazi mensa.



## Il corretto lavaggio delle mani



## Come lavarsi le mani con acqua e sapone?



Allegato 4

LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!



Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi



Bagna le mani con l'acqua



applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



friziona le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

WORLD ALLIANCE FOR PATIENT SAFETY

WHO acknowledges the Höpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material. October 2006, version 1.



## Ringraziamenti

Si ringrazia l'U.F. Igiene pubblica e della Nutrizione Valdinievole, dott. Ranieri Carlini, dott.ssa Isola, dott.ssa D'Antonio, dott. Moncini, per la preziosa collaborazione nell'organizzazione dei tavoli di lavoro e nella partecipazione alla redazione e revisione del presente protocollo.