

NORME DI COMPORTAMENTO PER GLI INSEGNANTI e I COLLABORATORI SCOLASTICI CHE EFFETTUANO ASSISTENZA DURANTE I PASTI IN MENSA E SI OCCUPANO DELLA PREPARAZIONE DI SEMPLICI MERENDE

Anche se la manipolazione e la distribuzione del cibo nelle mense scolastiche è garantita dagli addetti alla mensa, gli insegnanti e i collaboratori scolastici, presenti al momento del pasto o in occasione delle merende, collaborando di propria libera iniziativa, possono svolgere un ruolo ad alta valenza educativa ad alcune operazioni.

Alcuni insegnanti e collaboratori scolastici, infatti, al momento del pasto affiancano i bambini, aiutandoli a spostare i piatti e a spezzettare le pietanze, oppure preparano semplici merende: sbucciano la frutta, fanno panini e danno lo yogurt.

Affinchè queste attività siano svolte in modo igienicamente corretto, il SIAN fornisce alcune indicazioni essenziali che riprendono, adattandole alla specifica circostanza, le norme di comportamento dettate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per la preparazione e la manipolazione sicura degli alimenti.

1. LAVARSI LE MANI ACCURATAMENTE

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate accuratamente, con acqua calda e sapone, in particolare:

- prima di manipolare gli alimenti
- dopo avere fatto uso dei servizi igienici
- dopo essersi soffiati il naso o aver starnutito
- dopo aver toccato altri oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie)

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Sarebbe auspicabile indossare un copricapo (cuffia) durante la manipolazione degli alimenti, per evitare che i microrganismi presenti nei capelli cadano con essi sugli alimenti che si stanno preparando.

Le unghie delle mani vanno tenute corte e pulite.

Sarebbe preferibile evitare di indossare durante la preparazione anelli o altri monili.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno bene disinfettate e le ferite coperte con un cerotto o una garza ed un guanto usa e getta, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso le persone con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti pronti al consumo.

Analogamente deve astenersi dal manipolare alimenti chi ha sintomi quali diarrea e febbre.

4. VERIFICARE LA PULIZIA DI SUPERFICI E PIANI DI PREPARAZIONE

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati, è necessario che tutte le superfici che vengono a contatto con gli alimenti siano perfettamente pulite (un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere). Occorre verificare pertanto, prima dell'utilizzo, che le superfici che devono entrare a contatto con gli alimenti siano state adeguatamente pulite da chi è incaricato a farlo.

5. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che in essi possano proliferare microrganismi dannosi per chi li consuma.

I prodotti deperibili come lo **yogurt**, pertanto, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (è ammessa una tolleranza di 30 minuti a temperatura ambiente prima del consumo).

6. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE