

Linee indirizzo SItI - COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute , dell'economia e dell'ambiente

Il presente documento vuole fornire indicazione utili alle Istituzioni Nazionali, Regionali e Locali coinvolte a vario titolo nella riapertura dei servizi di ristorazione scolastica, contestualmente alla ripresa del prossimo anno scolastico a seguito della pandemia di Covid19 (1).

In Europa e in Italia la Ristorazione Collettiva contribuisce per circa la metà della produzione dei pasti consumati fuori casa. In Italia vengono prodotti dalla Ristorazione Collettiva ogni giorno 5 milioni di pasti che rappresentano circa il 50% dell'intera produzione del comparto agroalimentare (2,3). Di questi, due milioni sono destinati alla ristorazione scolastica.

La Ristorazione Collettiva, in relazione ai volumi e alla collocazione, ha un ruolo strategico riconosciuto da ONU, OMS, FAO, Unione Europea e, a livello nazionale, dai Ministeri della Salute, dell'Istruzione, dell'Agricoltura e dell'Ambiente. Essa inoltre si colloca in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile 2030, definiti dalle Nazioni Unite nella risoluzione 70/1 – 2015, e in particolare con l'Obiettivo 2 (porre fine alla fame, realizzare la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile).

In questo periodo di emergenza sanitaria, la ristorazione collettiva di servizio, in particolare quella scolastica, è potenzialmente una delle risposte più efficaci al bisogno di garantire pasti sani, sicuri e bilanciati e alla necessità di sostenere le filiere agroalimentari.

Si richiamano gli atti prodotti da OMS (4) FAO (5) e quelli pubblicati dalla Commissione Europea (6,7) in merito a **COVID-19 e rischio per l'approvvigionamento alimentare**, che segnalano con forza le azioni da mettere in atto *".. i paesi dovrebbero soddisfare le esigenze delle persone più vulnerabili, poiché le misure per contenere la pandemia paralizzano l'economia... .. i paesi devono mantenere il flusso di approvvigionamento alimentare privilegiando la salute dei lavoratori del settore e i loro redditi. ."*

Mettono in luce come le *"...chiusure di scuole a livello nazionale, con un impatto su oltre l'87% della popolazione studentesca Significa la cancellazione dei pasti scolastici, spesso l'unica fonte di nutrimento per i bambini delle famiglie vulnerabili. Anche i fornitori di pasti scolastici e i ristoratori stanno perdendo i loro redditi..."*

"Oltre alle preoccupazioni immediate per la salute, sono previsti impatti a breve, medio e lungo termine sui sistemi alimentari e sulla sicurezza alimentare e nutrizionale. COVID-19 ha impatti sia diretti che indiretti sulla sicurezza alimentare e nutrizionale... .. , i più colpiti saranno i segmenti più poveri e più vulnerabili della popolazione... " Poiché la crisi COVID-19 sta portando all'instabilità nei mercati alimentari sia locali che globali, nei documenti si evidenzia anche come *"... La concorrenza tra le priorità per le risorse del governo può portare a tensioni tra le priorità della sanità e della sicurezza alimentare..."*

Il recente rapporto Istat sulla povertà in Italia (8) segnala come nel 2019 l'incidenza della povertà assoluta ha interessato **1 milione 137 mila** soggetti e ha riguardato l'11,4% dei minori. Le famiglie con minori in povertà assoluta sono oltre 619 mila nel 2019, con un'incidenza dell'9,7%. Secondo

l'Istat, "oltre a essere più spesso povere, le famiglie con minori sono anche in condizioni di disagio più marcato".

L'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19 ha avuto forti ripercussioni sull'economia, prefigurandosi sin dall'inizio dell'emergenza come una crisi anche sociale. Secondo la Fondazione Banco Alimentare Onlus, il 77% delle famiglie già fragili ha visto cambiare la propria disponibilità economica e il 63,9% ha ridotto l'acquisto di beni alimentari.

Un dato che appare coerente con i dati Istat (9), che prevedono una marcata contrazione del Pil nel 2020 (-8,3%) e una ripresa parziale nel 2021 (+4,6%). Nell'anno corrente la caduta del Pil sarà determinata prevalentemente dalla domanda interna al netto delle scorte (-7,2 punti percentuali) condizionata dalla caduta dei consumi delle famiglie e delle ISP - istituzioni senza scopo di lucro al servizio delle famiglie - (-8,7%) e dal crollo degli investimenti (-12,5%), a fronte di una crescita dell'1,6% della spesa delle Amministrazioni pubbliche.

Sulla base delle criticità sopra citate ed enfatizzate nel documento della FAO, municipalità di altri paesi come la Francia hanno già iniziato ad utilizzare la ristorazione collettiva come una potente leva per il supporto sociale e lo sviluppo economico nelle regioni. Ad esempio rendendo disponibile un pasto sano alle fasce di popolazione più fragili a partire dai bambini delle famiglie in difficoltà economica.

Ciò premesso, al fine di garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale nel contesto della ristorazione scolastica nelle diverse regioni italiane e contribuire a sostenere al contempo la tenuta economica e sociale della complessa filiera agroalimentare presente sul territorio, nel contesto dell'applicazione delle misure di prevenzione dell'infezione Covid -19, si riportano i riferimenti e le indicazioni per assicurare, con la riapertura dell'anno scolastico, un pasto a scuola ***spesso l'unica fonte di nutrimento per i bambini delle famiglie vulnerabili.***

Del resto i risultati della Sorveglianza *Okkio alla salute(2016)* evidenziano come la maggior presenza di mense scolastiche si abbini a ragazzi con abitudini alimentari più virtuose e con minore eccesso ponderale(10).

La SItI, col suo gruppo di lavoro Alimenti e Nutrizione , in questa fase di ricostruzione dei servizi educativi si propone come partner delle istituzioni e della committenza nello studio , valutazione ed individuazione di soluzioni e modelli in grado di soddisfare la richiesta di garantire idonee condizioni igieniche atte alla prevenzione della diffusione del SARS CoV-2 e, più in generale, di patologie infettive, unitamente alla necessità di assicurare un'alimentazione equilibrata sotto il profilo nutrizionale in grado di sostenere anche le fasce più deboli a maggior rischio di povertà.

Il tutto senza rinunciare al gradimento e a fare della ristorazione scolastica un irrinunciabile momento educativo in grado di promuovere abitudini alimentari e di vita salutari.

Di seguito sono riportate alcune indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nella refezione scolastica.

SPECIFICHE TECNICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus SARS CoV-2 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi (11).

Le mense scolastiche devono, comunque, garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti.

Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche sono già impegnati ad assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle corrette procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare e come previsto nei Manuali di buona prassi igienica (GHP) di settore e nei piani di autocontrollo redatti secondo metodo Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Le buone pratiche igieniche sono elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. Ne consegue l'importanza di rafforzare ed integrare tali pratiche già previste nei piani di autocontrollo di ogni mensa scolastica, utili anche per la prevenzione del Covid19.

In merito alle procedure operative che dovranno essere adottate dagli operatori del settore Alimentare, si richiamano le indicazioni dell'OMS (12) e dell'Istituto Superiore di Sanità (13) sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti.

Inoltre la Società Italiana d'Igiene ha fornito indicazioni utili con un proprio documento di recente pubblicazione inerente alla riapertura delle attività di produzione e somministrazione degli alimenti (14).

Il consumo del pasto a scuola rappresenta un'occasione di fondamentale importanza sia dal un punto di vista educativo, ovvero nel contributo offerto all'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto occasione di consumo di un pasto sano ed equilibrato.

Le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2020, unitamente alle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande nelle Scuole predisposte da varie regioni (Emilia Romagna, Veneto, Toscana..) costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio nazionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nelle mense scolastiche .

È pertanto fondamentale, anche in questa fase emergenziale, preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento, fatto salvo specifiche indicazioni per i casi in cui non sia praticabile, quali per esempio per la fascia 0-6 anni o in presenza di deficit psicofisici o mentali, ...) (15).

Il menù scolastico potrà essere adattato mantenendo la sua articolazione e struttura, con l'inserimento di qualche piatto unico aggiuntivo peraltro già contemplato fra le opzioni raccomandate dalle linee guida per la ristorazione scolastica (2).

Circa le modalità di somministrazione dei pasti nelle sedi scolastiche, tenuto conto dei diversi contesti, può essere previsto un adattamento degli spazi disponibili, quali le aule, la

palestra, l'aula magna, i corridoi (se adeguati), l'allestimento di tensostrutture esterne, i locali idonei ubicati in prossimità della scuola.

In relazione agli spazi individuati per la somministrazione del pasto, dovrà essere riformulato il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di veicolazione e di somministrazione, anche prevedendo la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio (16).

Le singole realtà scolastiche, pertanto, dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei), nonché dei tempi di consumo (turnazioni). La somministrazione dei pasti nelle scuole può avvenire nei locali mensa o in altri spazi come le aule didattiche tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento di tali attività (1)(15).

GESTIONE LOCALI MENSA

L'accesso ai locali mensa, deve essere regolato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della **distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una frequente areazione dei locali.**

In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, oltre alla tutela dell'igiene degli alimenti somministrati, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla distribuzione e somministrazione degli alimenti di guanti e mascherine;
- 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 guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine onde consentire un loro cambio frequente;
- divieto di buffet a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione la somministrazione va effettuata direttamente da parte degli addetti oppure in mono porzioni preconfezionate;
- condimenti, pane, frutta, acqua vanno distribuiti ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione o in confezioni monodose;
- va valutata, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi garantendo, se possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati; in caso di impossibilità di separazione, i percorsi di entrata e uscita debbono essere temporalmente distinti.
- potranno essere previsti più turni di distribuzione dei pasti facendo attenzione ad evitare affollamenti.

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

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 valutare soluzioni alternative di erogazione dei pasti all'interno **delle aule didattiche** con una serie di accorgimenti organizzativi:

- fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente individuate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti direttamente nell'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- altre modalità ragionevolmente sostenibili (secondo me questo punto va eliminato: prima siamo estremamente precisi, qui diventiamo generici)
- fornitura del pasto in "lunch box" monoporzione si tratta di una soluzione che va limitata ai casi in cui non sia possibile fare diversamente, in considerazione dei costi di produzione e della notevole quantità di rifiuti che si produrrebbero.

Piu in generale per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate per la ristorazione scolastica andranno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate dalle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020 e dai Nuovi Criteri Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentare in vigore da luglio 2020.

IGIENE E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI

Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo dei detergenti e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 .

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 SARS CoV -2 (16)(17) .

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;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (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 e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche), nonché – ove presenti - 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 al termine del pasto stesso, agevolando tempi e operazioni di pulizia anche attraverso tovagliette monouso, e al termine delle lezioni.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i requisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con acqua 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 (non erano 40? Mi sembra che il periodo sia da 40 a 60 sec, considerando l'intera procedura) con acqua-e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- 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,
- 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
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,

Uso 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. I lavoratori 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.

Uso di MASCHERINE

Le mascherine chirurgiche (credo che in questo caso siano necessarie, non sostituibile con dispositivi fai da te o non certificati) , che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonee anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti potenzialmente infetti del virus SARS-CoV-2 tramite *droplets*, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine chirurgiche 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, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle *droplets* respiratorie, consentono all'Operatore del settore alimentare di meglio ottemperare all'impegno normativo di diffondere prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

Per un corretto utilizzo della mascherina chirurgica 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.

Si rammenta che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento fisico (qualcuno ha recentemente criticato l'aggettivo "sociale") e igiene delle mani e per il loro smaltimento si ricordano le raccomandazioni del Rapporto ISS N° 26 Indicazioni ad interim su gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico versione 18/05/20.

FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione, oltre che delle malattie trasmesse da alimenti, anche della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche unite alle regole per il distanziamento e l'igiene respiratoria vanno rafforzate mediante idonee attività di formazione/training.

Nei Piani di autocontrollo, previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 basati sull'*Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), un sistema per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici, a tutela dei Consumatori oltre che degli Operatori del settore alimentare (OSA).

Emilia Guberti coordinatore Gdl Alimenti e Nutrizione SItI

Bibliografia e sitografia

1. Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021. - Ministero dell'istruzione Ministero dell'Istruzione (Disponibile all'indirizzo : <https://www.miur.gov.it/documents/20182/2467413/Le+linee+guida.pdf/4e4bb411-1f90-9502-f01e-d8841a949429?version=1.0&t=1593201965918>)
2. Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020 (Disponibile all'indirizzo: <http://www.quotidianosanita.it/>)
3. ISTAT. Aspetti della vita quotidiana - Persone : Abitudini nei pasti - età dettaglio (<http://dati.istat.it/>)
4. Unicef -WHO - Key Messages and Actions for COVID-19 Prevention and Control in Schools March 2020 https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/key-messages-and-actions-for-covid-19-prevention-and-control-in-schools-march-2020.pdf?sfvrsn=baf81d52_4&gclid=CjwKCAjwjqT5BRAPEiwAJlBuBYg_1l2jB7YGXQPJ3qjNOFs9j7_SwIVG35zaFyi6ezDoDr_-PLH7jBoC7SQQAvD_BwE
5. FAO. COVID-19 and the risk to food supply chains: How to respond? (<http://www.fao.org/>) Unicef -WHO - Key Messages and Actions for COVID-19 Prevention and Control in Schools March 2020 https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/key-messages-and-actions-for-covid-19-prevention-and-control-in-schools-march-2020.pdf?sfvrsn=baf81d52_4&gclid=CjwKCAjwjqT5BRAPEiwAJlBuBYg_1l2jB7YGXQPJ3qjNOFs9j7_SwIVG35zaFyi6ezDoDr_-PLH7jBoC7SQQAvD_BwE
6. European Commission. Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition (FSN) (Disponibile all'indirizzo: <https://ec.europa.eu/>)
7. European Commission. COVID-19 and the risk to food supply chains: How to respond? (Disponibile all'indirizzo: <https://ec.europa.eu/>)
8. ISTAT. LE STATISTICHE DELL'ISTAT SULLA POVERTÀ. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.istat.it/>)
9. ISTAT. LE PROSPETTIVE PER L'ECONOMIA ITALIANA NEL 2020-2021. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.istat.it/>)
10. EPICENTRO. OKkio alla Salute. Promozione della salute e della crescita sana nei bambini della scuola primaria (Disponibile all'indirizzo: <http://www.epicentro.iss.it/>)
11. European Food Safety Authority (EFSA) Coronavirus no evidence food source on transmission route 9 marzo 2020 <https://www.efsa.europa.eu/it/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
12. World Health Organization. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses (Disponibile all'indirizzo: <https://www.who.int/>)

13 . 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. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.iss.it/>)

14. Gruppo di Lavoro in Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. La Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SItI). Covid-19, Il Decalogo degli Igienisti per la riapertura di bar, ristoranti, pub e assimilabili . Panorama della Sanità. 11/05/2020. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.panoramasanita.it/>)

15. Ministero dell'Istruzione Ministero dell'Università e della Ricerca MIUR Adozione del "Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell'infanzia"
<https://www.miur.gov.it/documents/20182/0/doc02426720200803184633.pdf/95304f45-f961-bffc-5c6a-8eed6b60fc92?t=1596533993277>

16. Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, 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).

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0466&from=EN>

17. Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

18. School food plan alliance- School food checklist for Covid-19- 20 marzo 2019

<https://www.unison.org.uk/content/uploads/2020/06/School-Food-Plan-Alliance-checklist-for-COVID-19.pdf>

19. School nutrition association. Covid-19 on Thought starters on reopening schools for sy2020-21 – http://schoolnutrition.org/uploadedFiles/11COVID-19/3_Webinar_Series_and_Other_Resources/COVID-19-Thought-Starters-on-Reopening-Schools-for-SY2020-21.pdf