

USL
Pescara

REGIONE ABRUZZO
AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE - PESCARA
Sede legale - Via R. Paolini, 47- 65124 - PESCARA - C.F. e Partita I.V.A. n° 01397530682

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Direttore: Dott. Antonio CAPONETTI
Dirigente Medico della Nutrizione: Dott. Giorgio ROBUFFO
Pescara, Via R. Paolini, 47 - Tel.085.4253953- 3906- Fax 085.4253905

Prot. 74115/18 /SIAN

Pescara, il 25.09.18

AL DIRIGENTE
Settore Risorse Umane e Pubblica Istruzione
Comune di Pescara
Dott. Fabio Zuccarini

Oggetto: Consumo pasto domestico a scuola

In data 10/9/2018 è pervenuta, al SIAN della Asl Pescara, una Vostra richiesta di collaborazione, in termini di indicazioni e consigli, riguardante il consumo del pasto domestico a scuola.

A tal proposito la circolare MIUR del 3/3/17 fornisce alcune indicazioni sul consumo del pasto domestico e più precisamente,

- *afferma che saranno le scuole a valutare, per gli aspetti di loro competenza, le soluzioni più idonee a far consumare agli allievi il pasto domestico, assicurando la tutela delle condizioni igienico-sanitarie e il diritto alla salute*
- *raccomanda agli UUSSRR di supportare le scuole al fine di evitare situazioni critiche*
- *indica che si deve evitare la possibilità di scambio di alimenti, al fine di evitare eventuali contaminazioni*
- *indica di adottare misure analoghe a quelle adottate nei casi di consumo di pasti speciali*
- *suggerisce alle scuole di chiedere il supporto del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, operanti presso le ASL*
- *raccomanda agli UUSSRR di mantenere rapporti costanti con le scuole, per evitare che ci si discosti dalle pronunce della Magistratura*
- *raccomanda agli UUSSRR di favorire l'interlocuzione delle scuole con le famiglie, accogliendone richieste e segnalazioni per contemperare le esigenze di tutti gli*

alunni, e la collaborazione con gli enti locali responsabili dell'erogazione e della gestione del servizio mensa

Spetta agli istituti scolastici decidere le modalità organizzative per garantire il consumo del pasto domestico presso idonei locali adibiti alla refezione scolastica, sulla base di alcuni fattori variabili tra cui, ad esempio, gli spazi a disposizione e il numero di richieste pervenute.

Le modalità attraverso cui l'istituto scolastico dà attuazione concreta al diritto al pasto da casa non possono in ogni caso essere tali da snaturarne la funzione educativa, infatti il "tempo mensa" è parte dell'offerta formativa e momento in cui si sviluppa la personalità dell'allievo, attraverso la socializzazione e l'educazione ai principi della civile convivenza.

***Locali**

Dal punto di vista sia dell'idoneità degli spazi che della necessità di sorveglianza degli alunni appare determinante l'utilizzo comune dei locali da adibire a refettorio con caratteristiche idonee per garantire una maggiore sorveglianza ed evitare scambi di cibo tra gli alunni che usufruiscono e consumano il pasto domestico.

Il personale ATA dovrà garantire la pulizia delle aree dedicate al consumo del pasto domestico.

***Sorveglianza alunni: responsabilità dei docenti, degli educatori e del personale ATA e degli addetti mensa**

La responsabilità e la connessa scelta delle merende e dei pasti portati da casa rimane ai genitori, mentre spetta ai docenti, agli educatori e ai collaboratori scolastici il controllo/vigilanza sul corretto consumo del pasto.

Risulta poi fondamentale, ai fini della sicurezza alimentare, evitare la promiscuità nel consumo degli alimenti, ossia:

non si dovranno verificare occasioni in cui i bambini/alunni che portano pasti da casa si scambino alimenti o assaggino tra loro.

La promiscuità nel consumo tra gli alimenti è un pericolo in caso di allergie/intolleranze alimentari, per cui è da evitare che i bambini allergici/intolleranti finiscano col venire a contatto o peggio consumare cibi non controllati di compagni.

***Responsabilità delle famiglie**

Il pasto fornito dai genitori e consumato da alunni/e a scuola, costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, senza intervento di terzi estranei al nucleo familiare (come invece avviene nel caso della ristorazione collettiva in cui i fornitori di alimenti sono Imprese Alimentari esterne).

Pertanto è un'attività non soggetta alle imposizioni delle vigenti normative in materia di igiene dei prodotti alimentari e delle imprese alimentari e relativi controlli ufficiali (reg. C.E. n.178/2004, C.E. n. 852/2004 n. 882/2004), a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno.

Se infatti, i pasti forniti dalle Ditte gestrici della refezione scolastica sono attentamente controllati per garantire sia la *sicurezza alimentare* (in tutte le fasi dalla produzione al

trasporto, fino alla consumazione) che il *corretto equilibrio nutrizionale*, nel caso di consumo di pasti preparati a casa sia la preparazione che il trasporto nonché la conservabilità dei pasti, come anche il loro apporto nutrizionale, risultano rientrare nella sfera delle competenze dei genitori.

Dal punto di vista della sicurezza alimentare, dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non deperibili (cioè alimenti che non abbiano necessità di essere conservati in frigorifero), in grado di sostare per alcune ore a temperatura ambiente all'interno di zaini o cartelle o borse. Detti alimenti dovranno essere adeguatamente protetti in idonei contenitori o involucri per evitare la contaminazione dell'ambiente esterno e di sostanze non alimentari. L'uso di alimenti deperibili espone i pasti (conservati a temperatura ambiente per ore) ad un significativo rischio di alterazione, con pericolo di proliferazione di batteri responsabili di malattie gastrointestinali anche severe.

L'uso di borse termiche con ghiaccio sintetico all'interno ("siberini") non può essere sostitutivo di un'apparecchiatura frigorifera e non può garantire il mantenimento di una costante e corretta temperatura fredda di conservazione per un tempo prolungato.

Ai bambini dovranno essere fornite anche adeguate tovaglette, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei banchi/tavoli e tutto l'occorrente per consumare il pasto (tovaglioli ecc.).

E' vietato, ai fini della sicurezza, far portare agli alunni bottigliette o contenitori in vetro o comunque pericolosi; il consumo delle bibite gassate è da sconsigliare.

Per quanto riguarda l'apporto nutrizionale degli alimenti portati da casa, è fondamentale per la salute e il corretto sviluppo dei bambini che vengano forniti pasti che consentano l'equilibrio degli apporti calorici e di nutrienti, volto a promuovere una crescita sana dei bambini e dei ragazzi, in conformità con le vigenti indicazioni in ambito nutrizionale.

I genitori che intendessero sostituire il panino con altri alimenti (la cui idonea conservazione non sia garantita) devono evitare la preparazione del pasto domestico da consumare a scuola utilizzando i cosiddetti alimenti freschi deperibili ossia "*quelli che vanno conservati ad una certa temperatura, che possono rovinarsi e che in genere durano per periodi di tempo brevi come tutti i prodotti freschi quali latte fresco, formaggi freschi, uova, burro, creme, maionese, yogurt e latticini vari nonché tutti cibi che vanno conservati in frigo*".

Sono altresì a rischio gli alimenti che per la loro *composizione e per il loro contenuto in acqua* permettono facilmente la crescita e la moltiplicazione dei batteri:

- 1) *prodotti lattiero-caseari: panna, latte, formaggi freschi*
- 2) *uova e prodotti a base di uova: in particolare maionesi, altre salse, creme e pasticceria fresca*
- 3) *carne e pollame: soprattutto roast-beef, carni macinate, preparazioni elaborate, come pasticci, paté e polpettoni*
- 4) *brodi, sughi, condimenti*
- 5) *pesci, molluschi, crostacei*
- 6) *riso cucinato come l'insalata di riso (bacillus cereus, che si nutre di amido)*

I cibi cotti, da consumarsi nel giro di poche ore, devono essere trasportati e tenuti in appositi contenitori in grado di mantenerli *ad una idonea temperatura di conservazione a freddo o a caldo (in relazione alla tipologia e modalità di consumo)*.

E' importante somministrare, nell'alimentazione a casa, pasti e spuntini a base di alimenti non presenti nel pasto consumato a scuola (alimenti freschi con valori nutrizionali secondo le tabelle LARN come pesce, carne, formaggi freschi, cereali diversi, verdure, frutta, ecc.)

Inoltre:

- il pasto fornito dalla famiglia deve essere portato dal bambino opportunamente sistemato in uno zainetto separato da quello dei libri
- ogni bambino deve dotarsi di tovaglietta, bicchiere e posate di plastica da disporre sul tavolo prima del pasto

Nell'ipotesi di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta:

- a) le preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile ovvero dei suoi derivati*
- b) i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati siano presenti*

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato, così come quello del menù base. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile.

I casi di allergia o di intolleranza vanno segnalati, da parte dei genitori, alla Direzione Scolastica.

Premesso quanto sopra questo Servizio è del parere di:

- 1 riattivare, nel più breve tempo tecnicamente possibile, il servizio di refezione scolastica, assicurando agli alunni la fornitura di pasti rispondenti alle linee guida della ristorazione scolastica Ministeriale e della Regione Abruzzo
- 2 in alternativa, valutare la possibilità di fornire pasti tramite servizio catering autorizzato, in forma monoporzione e sigillata.

I predetti pasti 'confezionati', all'arrivo a scuola non devono necessitare di ulteriore manipolazione e devono essere distribuiti da personale qualificato direttamente all'alunno.

Per quanto riguarda l'organizzazione finalizzata al controllo dei pasti all'arrivo (temperatura pasti caldi e integrità del prodotto confezionato) nonché alla vigilanza degli alunni durante il consumo dei pasti, il tutto è a carico del personale scolastico.

3 in ultima analisi, la fornitura dei pasti domestici deve osservare i criteri dettati dalla circolare del MIUR nonché rispettare i principi igienico-sanitari, della sicurezza alimentare e dei principi nutrizionali, atti a **garantire la salubrità del pasto domestico consumato a scuola e la salute dei consumatori (alunni).**

Dott. Giorgio ROBUFFO
Dirigente Medico SIAN


Maria CALABRESE
DIETISTA
S.I.A.N. PESCARA

Dott. Antonio CAPONETTI
Direttore ff SIAN

