



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. 75412/18

Pescara, li_ 27/9/2018

AL SINDACO
Comune di Pescara

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

Oggetto: Consumo "panino" in classe

In occasione dell'incontro con l'Amministrazione comunale di Pescara, dirigenti scolastici e rappresentanti dei genitori del giorno 25/9/2018, è stato formulato il quesito sul consumo del panino in classe (2° merenda) per un limitato periodo di tempo in attesa della riattivazione del servizio mensa.

Questo Servizio ritiene di esprimere il parere di seguito riportato pur ribadendo la proposta espressa con nostra nota del 25/9/18 prot. n. 74115/18, per cui la migliore soluzione è quella del ripristino del servizio mensa .

Il panino preparato dai genitori e consumato dai figli presso le scuole che frequentano, costituisce **un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare di tipo "autogestito", a condizione che non vi sia 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, tale modalità rappresenta 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.178/2002, C.E. n. 852/2004 n. 882/2004), per cui ricade completamente sotto la sfera della responsabilità dei genitori dell'alunno.

Il consumo del panino preparato a casa, il trasporto nonché la conservabilità dello stesso, come anche il suo apporto nutrizionale, rientrano nella sfera delle competenze dei genitori.

Locali

Dal punto di vista della idoneità dei locali (aule) per il consumo del "panino" di provenienza familiare o commerciale, si fa presente che detti ambienti non sono assimilabili a refettori ma sono da considerarsi "adattati" alla funzione di refettorio (ossia luogo dove consumare un semplice panino).

In tal caso l'utilizzo può avvenire per un tempo limitato, vista la eccezionalità della attuale situazione e in mancanza di altre possibili soluzioni più idonee, secondo precise procedure dettate dalla scuola in collaborazione con il Comune.

Questo Servizio, in quanto indicato di "supporto" dal MIUR (circolare del 3/3/2017) alle istituzioni scolastiche, consiglia quanto segue:

- 1 *si dovrà garantire la pulizia dei locali destinati al consumo del "panino" in modo da ridurre il rischio da contaminazione ambientale;*
- 2 *fornire ciascun alunno di tovaglietta monouso, tovagliolo e bicchiere di plastica;*
- 3 *assicurare il lavaggio delle mani con sapone sanificante da parte degli alunni, prima del consumo del panino;*
- 4 *vigilare a che non vi siano scambi di alimenti tra gli alunni onde evitare consumo di pasti non controllati per i casi di allergie/intolleranze;*
- 5 *favorire una variabilità, nel tempo, degli alimenti contenuti nel panino;*
- 6 *evitare la preparazione di panini con alimenti deperibili, ossia con alimenti facilmente contaminabili;*
- 7 *utilizzare contenitori o materiali (involucri ecc.) rispondenti ai MOCA (ossia materiali idonei al contatto con alimenti);*
- 8 *supportare gli alunni che hanno bisogno di aiuto per il consumo del panino;*
- 9 *preferire l'utilizzo dei "siberini" ossia l'uso di borse termiche con ghiaccio sintetico all'interno in modo da migliorare la conservazione per un tempo prolungato (i siberini non possono essere sostituiti di un'apparecchiatura frigorifera);*
- 10 *evitare, ai fini della sicurezza, l'utilizzo di bottigliette o contenitori in vetro o comunque pericolosi; il consumo delle bibite gassate è da sconsigliare;*
- 11 *utilizzare per il trasporto del panino uno zainetto separato da quello dei libri;*
- 12 *spezzettare gli alimenti (tipo prosciutto crudo) che possono potenzialmente essere pericolosi per l'ingestione (in particolare per i ragazzi più piccoli).*

Per quanto riguarda l'**apporto nutrizionale** del panino, si ritiene che il consumo dello stesso non garantisca 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.

La famiglia deve assicurare, nel pasto serale, un livello nutrizionale idoneo e più completo che tenga conto della carenza del livello nutrizionale dei pasti consumati nella giornata. 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, verdure, frutta, ecc.);

Sono da evitare la preparazione del panino 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. Si riportano esempi di alimenti vietati (a rischio).

- 1) prodotti lattiero-caseari: formaggi freschi;
- 2) uova e prodotti a base di uova;
- 3) condimenti e salse;
- 4) carne e pollame;
- 5) pesce: es. tonno
- 6) vegetali: tipo pomodoro

Sono concessi, in quanto a più basso rischio, i seguenti alimenti.

- 1 salumi e formaggi stagionati;
- 2 focaccia, pizzette rosse e bianche senza particolari farciture;
- 3 pane bianco e integrale e pasticceria secca;
- 4 frutta o succo di frutta o mousse;
- 5 verdura (tipo carote crude, finocchi crudi)

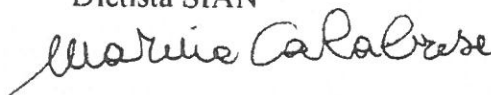
Nell'ipotesi di allergie e intolleranze alimentari, si ricorda che devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati siano presenti.

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


Dott. Giorgio ROBUFFO
Dirigente Medico SIAN

Dott. Simona SORGENTONE
Dirigente Medico SIAN

Dott.ssa Marina CALABRESE
Dietista SIAN



Dott. Antonio CAPONETTI
Direttore ff SIAN
