

ALLEGATO DELLA CIRC. N. 104

DEL 03/12/18



ASL
ROMA 6



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.S.D. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore ff Dr.ssa Angela De Carolis
angela.decarolis@aslromah.it
Ospedale Spolverini - Ariccia
06 93275335 fax 06 93275331

prot. Gen 60570
del 2.11.18

ALL'ASSESSORE PUBBLICA ISTRUZIONE
COMUNE DI ALBANO LAZIALE
DR.SSA A. ZEPPIERI

Oggetto: nota Comune ~~munite~~ Albano Laziale del 6.10.2018. – pasti a preparazione domestica consumati a scuola

In riferimento alla VS richiesta di cui all'oggetto ed alla problematica relativa alla consumazione in ambito scolastico di alimenti preparati a casa preme rinnovare alcune considerazioni di carattere preliminare.

Una corretta alimentazione è fondamentale per determinare un soddisfacente stato di salute e benessere. L'educazione alimentare rappresenta lo strumento che consente di ottenere comportamenti alimentari corretti e di indurre scelte consapevoli, soprattutto se le strategie educative si rivolgono già alla prima infanzia.

Particolare importanza assume la ristorazione scolastica che con il suo duplice obiettivo nutrizionale ed educativo, riveste un ruolo primario per la salute ed il benessere fisico del bambino.

Questa fascia di età è particolarmente importante perché sono proprio i bambini in età prescolare e scolare, i soggetti fisicamente più vulnerabili ed esposti ai potenziali rischi di una alimentazione qualitativamente e quantitativamente inadeguata.

La ristorazione scolastica rappresenta infatti un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano particolari e peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale. Facilitare sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette significa effettuare un importante intervento per la promozione della salute e per la prevenzione delle patologie cronico-degenerative di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

ASL RM6 PROTOCOLLO ESTERNO USCITA 0060570/2018 con data: 02/11/2018 13:23:29

L'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale in quanto l'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del miglior stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita.

Promozione stili di vita corretti

Una corretta ed equilibrata alimentazione costituisce infatti per i bambini un indispensabile presupposto per un adeguato sviluppo e benessere psico-fisico. Obesità, ipertensione, ed altre patologie sono solo alcune delle conseguenze di una scorretta alimentazione.

I bambini inoltre rappresentano il target ideale per gli interventi di educazione nutrizionale dal momento che sono in una fase della vita in cui il comportamento alimentare è in fase di definizione ed acquisizione anche al fine della prevenzione del sovrappeso ed obesità fattore predittivo di obesità in età adulta.

Tra gli ambiti di intervento la ristorazione collettiva, ed in particolare quella scolastica, è stata individuata come strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

La corretta gestione della ristorazione può favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette tramite gli interventi dei servizi sanitari preposti come il SIAN: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie competenti per territorio, tramite interventi di valutazione della adeguatezza dei menù.

Attraverso una serie di interventi mirati è quindi possibile agire sulla popolazione scolastica per favorire l'instaurarsi di stili di vita salutari e corretti. Sono questi i motivi per cui il SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) indirizza molti degli interventi educativi ai ragazzi in età scolare ed alle figure che ruotano intorno ad essi: insegnanti e famiglie.

Ruolo dell'alimentazione

L'alimentazione a scuola rappresenta un veicolo di proposizione ed acquisizione di modelli comportamentali e culturali che influenzano le scelte del bambino e del ragazzo oltre a favorire il cambiamento di comportamenti alimentari eventualmente non corretti. Per quanto riguarda l'aspetto più strettamente nutrizionale, bisogna ricordare che il pranzo rappresenta il pasto in cui si ha la maggiore assunzione calorica della giornata: pertanto è importante che esso preveda una adeguata e ragionata introduzione e ripartizione dei nutrienti di cui l'organismo necessita.

Il pranzo consumato nella mensa scolastica ha anche un importante scopo educativo dal momento che rappresenta una ottima occasione per il bambino di acquisire corrette abitudini alimentari. Affinché questo obiettivo venga raggiunto, il pasto a scuola non deve rimanere una occasione di educazione nutrizionale isolata, ma deve essere inserito in una progettazione e programmazione più ampia che consenta ai ragazzi di orientarsi e distinguere anche fra i contenuti non sempre corretti ed appropriati dei messaggi pubblicitari e la corretta informazione in campo nutrizionale.

Ruolo insegnanti

Anche gli insegnanti svolgono un ruolo fondamentale nel contesto educativo che consente al bambino di apprendere le buone regole dell'alimentazione e condividere con i compagni il piacere di stare a tavola.

Ruolo famiglia

La famiglia svolge un ruolo strategico nel consolidare i miglioramenti del comportamento alimentare attraverso comportamenti che consolidino e rinforzino quanto appreso a scuola. Fondamentale è inserire i genitori nei percorsi di educazione nutrizionale.

Valore del pasto consumato a scuola

Il pasto consumato a scuola è una occasione di educazione al gusto per superare a volte la monotonia che talora caratterizza la loro alimentazione ,costituendo un momento privilegiato per essere stimolati ad assaggiare nuovi cibi ed allargare la propria esperienza alimentare ,in modo da variare quanto più possibile gli alimenti consumati per permettere l'assunzione di tutti i principi nutritivi di cui necessitiamo nelle giuste proporzioni.

La ristorazione scolastica opera inoltre per la valorizzazione culturale della varietà e delle differenze nel rispetto anche delle tradizioni locali e delle altre culture sempre più presenti nel panorama scolastico, rappresentando una occasione di conoscenza e incontro con culture diverse , mediante la proposizione di piatti etnici caratteristici di popolazioni che frequentano la scuola italiana.

Il pranzo consumato a scuola assume anche valenze relazionali importanti :consumare un pasto in una comunità non significa condividere soltanto il cibo ma utilizzarlo come occasione di socializzazione.

Le dinamiche di gruppo che si creano nella condivisione del pasto rappresentano un ulteriore strumento per rinforzare in modo efficace il messaggio educativo.

Essa viene proposta e si realizza in una età in cui le abitudini alimentari sono ancora in fase di acquisizione e strutturazione ed è un importante mezzo di prevenzione sanitaria , costituendo un primo passo per migliorare progressivamente le scelte alimentari del bambino e del contesto familiare a cui appartiene.

Ruolo SIAN

Il SIAN è impegnato inoltre da molti anni nell'ambito di progetti nazionali di Sorveglianza Sanitaria come OKKIO alla Salute ed in progetti di prevenzione nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione finalizzati alla diffusione nella popolazione sia scolastica che adulta di stili di vita alimentari e comportamentali corretti, attraverso la sorveglianza e controllo delle caratteristiche igienico nutrizionali dei pasti ,ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate che rappresenta il punto di partenza per equilibrare l'alimentazione giornaliera e prevenire l'obesità in età evolutiva .

Particolare attenzione deve essere posta nell'ambito della educazione alimentare, alla dimensione media delle porzioni oltre che alle scelte qualitative dei cibi da dare ai bambini, per la correlazione con il peso corporeo.

Nell'ambito della valutazione della idoneità igienico sanitaria dei prodotti alimentari e quindi dei pasti somministrati ai bambini ,particolare attenzione deve essere riservata al trasporto dei pasti che deve essere effettuato verso le sedi di somministrazione riducendo al minimo i tempi di percorrenza e le condizioni in grado di garantire il mantenimento di adeguate condizioni di temperatura sia di trasporto che di somministrazione e di conservazione fino all'utilizzo:dovranno pertanto essere applicate tutte le cautele affinché gli alimenti vengano collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

Se i prodotti devono essere conservati o serviti a basse temperature ,è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile ,al termine del trattamento termico,ad una temperatura che non provochi rischi per la salute. Per i prodotti da servirsi caldi ,dovrà essere garantita la somministrazione con una rilevazione della temperatura a non meno di + 75°C al cuore del prodotto.

Garanzie igienico sanitarie : la ristorazione scolastica rappresenta un ambito in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo ,educativo, nutrizionale e in cui occorre fornire garanzie di tipo igienico sanitario e di sicurezza alimentare ;queste caratteristiche la rendono indiscutibilmente una occasione privilegiata da cui possono prendere avvio e svilupparsi strategie educative che si propongono di instaurare e potenziare un approccio corretto nei confronti dell'alimentazione .

Per quanto attiene la sicurezza nutrizionale i Regolamenti CE 852 e 854 del 2004 ,concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, stabiliscono che ogni soggetto pubblico o privato ,che esercita attività di preparazione ,trasformazione,fabbricazione, confezionamento , deposito ,trasporto,distribuzione, manipolazione , compresa la somministrazione di sostanze alimentari ,deve garantire che tali azioni siano eseguite nel rispetto delle norme igieniche e individuare nella propria attività ,processi, fasi e operazioni in modo da non compromettere la sicurezza degli alimenti il tutto finalizzato alla somministrazione di un prodotto - pasto che risponda a rigorosi requisiti igienico nutrizionali .

La somministrazione dei pasti non forniti da un gestore ufficiale ma trasportati da casa per essere consumati a scuola , profila uno scenario di responsabilità comunque da parte della scuola per garantire che gli stessi siano adeguatamente conservati fino al momento della somministrazione rispettando modalità e temperature previste per ogni alimento per garantire la igienicità del prodotto anche al fine della prevenzione delle tossinfezioni alimentari . Analogamente dovranno essere rispettate idonee condizioni igienico sanitarie nell'ambito del rinvenimento del pasto e della somministrazione ai bambini, garantendo la disponibilità degli stessi locali ed arredi ,di adeguato comfort ,offerti per la consumazione del pasto fornito dal gestore di ristorazione scolastica per chi non porta il pasto da casa.

Particolare attenzione deve essere posta nell'ambito della educazione alimentare,alla dimensione media delle porzioni oltre che alle scelte qualitative dei cibi da dare ai bambini,per la correlazione con il peso corporeo.

Nell'ambito della valutazione della idoneità igienico sanitaria dei prodotti alimentari e quindi dei pasti somministrati ai bambini ,particolare attenzione deve essere riservata al trasporto dei pasti che deve essere effettuato verso le sedi di somministrazione riducendo al minimo i tempi di percorrenza e le condizioni in grado di garantire il mantenimento di adeguate condizioni di temperatura sia di trasporto che di somministrazione e di conservazione fino all'utilizzo:dovranno pertanto essere applicate tutte le cautele affinché gli alimenti vengano collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

Se i prodotti devono essere conservati o serviti a basse temperature ,è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile ,al termine del trattamento termico,ad una temperatura che non provochi rischi per la salute. Per i prodotti da servirsi caldi ,dovrà essere garantita la somministrazione con una rilevazione della temperatura a non meno di + 75°C al cuore del prodotto.

La Regione Lazio con la nota 41818 del 25.01.2018 ha chiarito che i pasti in questione, essendo preparati a casa, non sono soggetti alle attività di controllo ufficiale da parte delle AASSLL ed esulano dall'ambito di applicazione del Reg. CE n. 852/2004.

Sono state fornite con la nota alcune indicazioni di carattere generale ovvero:

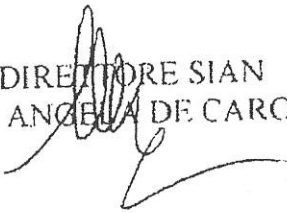
- Deve essere individuato un percorso autonomo per questi alimenti, separato da quello degli alimenti destinati al servizio di refezione fornito dal gestore, con attrezzature di refrigerazione e riscaldamento dedicate (es. un frigorifero per la conservazione a temperature di refrigerazione fino al momento del riscaldamento /consumo dei pasti costituiti da alimenti facilmente deperibili ed un fornello a microonde per il riscaldamento dei pasti da consumare caldi).
- Deve essere raccomandato ai genitori che il pasto domestico sia posto in un contenitore ermetico con il nominativo dell'alunno per la identificazione certa del proprio pasto
- A prescindere dagli spazi individuati (refettorio comune o sue parti) per consentire il consumo dei pasti domestici, dovranno essere adottate tutte le misure necessarie ad assicurare che non vi sia scambio di cibi con gli alunni che fruiscono del normale servizio mensa.

Giova sottolineare che le modalità di preparazione, conservazione degli alimenti fino alla loro somministrazione sono inoltre finalizzate alla prevenzione del controllo del rischio microbiologico al fine di evitare episodi di tossinfezione alimentare.

Per concludere si sottolinea come la collettività scolastica si rivela, nell'ambito delle iniziative volte alla promozione della salute ed alla prevenzione attraverso una sana alimentazione, un ambiente privilegiato per la sua implicita finalità educativa che accoglie in un progetto comune diversi attori come le famiglie, i bambini, gli insegnanti, gli operatori della ristorazione ed i Servizi di igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Gli interventi volti ad una nutrizione preventiva anche attraverso il recupero individuale e collettivo di un adeguato comportamento alimentare sono sempre più percepiti dalla collettività come una necessità individuale, sociale ed economica.

L'evidenza scientifica, considerato il costante aumento della prevalenza dell'obesità e del sovrappeso in età evolutiva, richiama l'importanza di adottare un approccio globale, agendo in forma preventiva fin dalla prima infanzia e nell'età evolutiva, quando si adottano stili di vita che spesso vengono confermati e seguiti anche in età adulta. A tal fine l'intervento educativo della ristorazione scolastica dovrà coinvolgere l'intera popolazione scolastica come momento decisivo e fondamentale ed irrinunciabile nella promozione della salute.

IL DIRETTORE SIAN
DR.SSA ANGELA DE CAROLIS



ASL RM6 PROTOCOLLO ESTERNO USCITA 0060570/2018 con data 02/11/2018 13:23:29

