

All' Ufficio Scolastico Provinciale di Rimini

rn@istruzione.it

csarn@postacert.istruzione.it

**Alle Direzioni Didattiche
Provincia di Rimini**

**Alle Direzioni Didattiche
Delle Scuole Private/Paritarie
Provincia di Rimini**

e p.c. : Comuni Provincia di Rimini

Oggetto: indicazioni operative sul consumo di alimenti, cosiddetto pasto da casa ed in occasione di feste e compleanni, alla luce delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera assistenziale e scolastica anno 2021, delle linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna e dei Criteri igienico-sanitari per la frequenza nelle collettività educative e scolastiche elaborati dalla AUSL Romagna ed aggiornati a novembre 2021.

Pervengono da scuole primarie di primo e secondo grado ed anche da genitori, richieste di delucidazioni sulle modalità di consumo nelle scuole di pasti e cibi preparati in casa.

Considerato che le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, Assistenziale e Scolastica del 2021 e linee guida regionali, che sono in fase di revisione, sono uno strumento fondamentale per pianificare e gestire la ristorazione scolastica, al fine di garantire che i pasti erogati rispettino i requisiti di food safety (sicurezza igienico-microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze della popolazione scolastica in base all'età) per realizzare un percorso di crescita consapevole sull'importanza della corretta alimentazione come strumento di prevenzione dell'insorgenza di disturbi alimentari, malattie croniche e malattie a trasmissione alimentare.

La prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare, dei disturbi alimentari e delle malattie croniche si basa su una corretta formulazione ed applicazione del menù scolastico, che tiene conto di un corretto apporto nutritivo e di una valutazione preventiva della nostra U.O. e della vigilanza nei centri cottura/refettori.

Premesso ciò in risposta alle richieste e delucidazioni sulla possibilità di consumare in ambiente scolastico pasti preparati a casa o alimenti da consumare per feste e/o compleanni; dobbiamo considerare che ci sono motivazioni igienico/sanitarie, dietetico-nutrizionali ed educative che rendono estremamente critico e potenzialmente pericoloso il consumo di cibo portato da casa per le seguenti considerazioni:

1° non c'è la garanzia che questi pasti vengano conservati in ambienti e a temperature idonee, al fine di evitare contaminazioni o deterioramenti. Questo comporterebbe la necessità di dotare gli istituti scolastici di idonee apparecchiature frigorifere e/o per il riscaldamento, deputate alla conservazione di tali pasti, attualmente quasi mai disponibili, sia per problemi economici che di spazio. Attrezzature che per la loro complessità non possono essere gestite senza rischi da alunni della scuola primaria/secondaria di primo grado.

2° la scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente finirebbe col penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati.

3° c'è la necessità di garantire la sorveglianza da parte di personale della scuola affinché ciascuno consumi il proprio pasto in sicurezza, evitando il rischio di contaminazioni e scambi di cibo fra i bambini, come potrebbe avvenire con bambini intolleranti o allergici.

Per maggior informazione si veda la Dir. CE 2007/68 che individua gli allergeni, che sono evidenziati sull'etichetta degli alimenti, per permettere all'acquirente/utilizzatore di selezionare gli alimenti che non sono a rischio.

4° nella malaugurata evenienza che accidentalmente ed inconsapevolmente uno scolaro ingerisca un alimento portato da casa da un altro alunno, che potrebbe causargli una reazione allergica **(difficilmente gestibile nell'ambito scolastico)** o una malattia a trasmissione alimentare, causata da cibo mal manipolato e/o conservato e contaminato da batteri e virus; bisogna tener conto che questa eventualità ha anche delle implicazioni di responsabilità a carico dei genitori e del personale scolastico, oltre agli aspetti di sicurezza alimentare e qualità nutrizionale.

5° Inoltre non può essere trascurata la valenza educativa della ristorazione scolastica, che vede nel momento della condivisione del pasto una straordinaria occasione in cui “educare” dal punto di vista alimentare gli adulti di domani.

Per tutti questi motivi non si ritiene opportuno consigliare il consumo a scuola di cibi preparati a casa come sostituto del pranzo scolastico.

Tuttavia dobbiamo considerare che potrebbero non esserci i tempi tecnici per l’attivazione di un appalto per la ristorazione scolastica per garantire la somministrazione di pasti nel giorno/i di rientro, oppure difficoltà strutturali/gestionali che renderebbero difficoltoso l’attivazione del servizio di ristorazione scolastica.

In tali casi, si suggerisce di tener conto delle indicazioni della Regione Emilia Romagna per le feste /compleanni, riportate nelle Linee Guida Regionali e nei Criteri igienico-sanitari per la frequenza nelle collettività educative e scolastiche elaborati dalla AUSL Romagna ed aggiornati a novembre 2021 e le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, rilasciate dal Ministero della Salute nel 2021, riportanti anche indicazioni sul corretto apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze della popolazione scolastica in base all’età degli alunni (LARN) e sulla base della letteratura scientifica sulle malattie trasmesse dagli alimenti e relativi consigli dell’EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) che possono essere consultati sul link dell’EFSA:

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/index-it>

Ciò al fine di permettere una valutazione sull’effettiva opportunità del pasto da casa, comprensiva dei non pochi aspetti sfavorevoli di questa pratica.

Siccome il nostro compito istituzionale è prevenire informando e non vietando, alleghiamo delle tabelle, basate sulle indicazioni regionali e quanto riportato nei Criteri igienico-sanitari per la frequenza nelle collettività educative e scolastiche elaborati dalla AUSL Romagna aggiornati a novembre 2021, sui cibi che potrebbero essere consumati a merenda, pranzo ed in occasione di feste di compleanno; **rammentando comunque di non sottovalutare il rischio di malattie a trasmissione alimentare dovute ad una cattiva manipolazione e conservazione degli alimenti.**

Alimenti Consigliati

Alimenti per la merenda di metà mattinata/pomeridiana il cui consumo deve ruotare settimanalmente/mensilmente al fine di garantire un'assunzione bilanciata dei vari nutrienti		
Frutta/succhi di frutta	Cibi salati	Cibi dolci
<p>Frutta fresca di stagione e possibilmente locale, da lavare accuratamente, sconsigliate macedonie di frutta/frutta preconfezionate, in quanto il rischio è legato alla conservazione, sono alimenti altamente deperibili e facilmente contaminabili</p> <p><u>La frutta fresca di stagione è sempre consigliabile come merenda</u></p>	<p>Pane comune/toscano indicativamente 30-50 grammi, eventualmente con l'aggiunta di poco olio o pomodoro</p>	<p>- 1 porzione di torta casalinga/confezionata tipo ciambella o crostata con marmellata di grammi 40-50, rigorosamente priva di farciture di crema, cioccolato, ricotta ecc. <u>in quanto il rischio è legato alla conservazione, sono alimenti altamente deperibili e facilmente contaminabili</u></p> <p>- Pane comune/toscano indicativamente 30-50 grammi, con marmellata</p>
<p>1 succo di frutta 100% senza zucchero aggiunto (ml125) sconsigliati i succhi di frutta che devono essere conservati in frigo in quanto il rischio è legato alla conservazione, sono alimenti altamente deperibili e facilmente contaminabili</p>	<p>1 pacchettino monoporzione di crackers con olio extravergine e senza sale</p> <p>1 schiacciatina/ "spianata"/ forarina monoporzione con olio extravergine e senza sale</p>	<p>1 merendina confezionata, semplice e senza farciture, con l'indicazione chiara in etichetta da conservare a temperatura ambiente e non in frigo in quanto il rischio è legato alla conservazione, sono alimenti altamente deperibili e facilmente contaminabili</p>

Alimenti per il pasto il cui consumo deve ruotare settimanalmente/mensilmente al fine di garantire un'assunzione bilanciata dei vari nutrienti		
Panino con formaggio tipo caciotta/parmigiano reggiano	Non più di una volta alla settimana	<u>Da conservare a temperatura tra i 5 ed gli 8 gradi centigradi</u>
Pizza pomodoro e mozzarella	Non più di una volta alla settimana	
Pasta fredda con verdure miste crude e scaglie di parmigiano	Ruotare il consumo di verdure	<u>Da conservare a temperatura tra i 5 ed gli 8 gradi</u>
Insalate pronte con altri ingredienti (formaggio, legumi, ecc.) rientranti negli alimenti di quarta gamma		<u>Da conservare a temperatura inferiore agli 8 gradi centigradi (art. 8 Decreto 20.06.2014) trasporto e conservazione in borsa termica con i c.d. siberini</u>
Verdura e frutta fresca di stagione e possibilmente locale	Ottima come spuntino e a fine pasto, consigliata sempre ad ogni pasto	<u>Lavare accuratamente</u>

Per quanto riguarda i compleanni si consiglia di festeggiarli NON PIU' di 1 VOLTA al MESE con una torta semplice (ciambella, torta con mele, crostata con marmellata) RIGOROSAMENTE PRIVA di FARCITURE di creme, di ricotta, ecc. preparata dalla cucina della scuola o dalla cucina della ditta di ristorazione o acquistata presso un forno, una pasticceria, un supermercato, ecc. Se il dolce viene acquistato, deve essere dotato di relativa etichettatura e scontrino.

Cibi ed alimenti altamente sconsigliati		
Tutti gli alimenti da fast food		<u>Rischio legato alla conservazione, in quanto alimenti altamente deperibili e facilmente contaminabili</u>
Paste farcite (es. lasagne) o con sughi acquistate in rosticceria, Arrosti freddi, se caldi mal conservati		<u>Rischio legato alla conservazione, in quanto alimenti altamente deperibili e facilmente contaminabili</u>
Piatti conditi con salse (es. maionese, ketchup, ecc)		<u>Rischio legato alla conservazione, in quanto alimenti altamente deperibili e facilmente contaminabili</u>
Alimenti a base di creme prodotti in casa e/o pasticcerie		<u>Rischio legato alla conservazione, in quanto alimenti altamente deperibili</u>

Inoltre si suggerisce per il lavaggio di frutta e verdura e dei contenitori, che devono avere



il simbolo: ed essere dotati di idoneo coperchio a chiusura ermetica, l'utilizzo di Amuchina utilizzando il tappo, per dosare la giusta quantità di soluzione disinfettante.

Si consiglia l'Amuchina, in quanto è il disinfettante che ha una bassa tossicità acuta e al contempo un ottimo potere disinfettante nei confronti di batteri e virus.

Per la disinfezione di frutta e verdura, bastano 20 ml di prodotto in un litro d'acqua (soluzione al 2%). Dopo 5 minuti di attesa, il tempo necessario per lasciare agire il disinfettante, risciacquare abbondantemente con acqua.

Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Rimini
Direttore: dott. De Lorenzi Raffaele

Per la disinfezione dei contenitori, utilizzare 40 ml di prodotto in un litro d'acqua (soluzione al 4%) ed attendere 15 minuti prima di risciacquare abbondantemente con acqua potabile.

Siamo a vs. disposizione per qualunque evenienza e chiarimento contattandoci a questa mail:
nutrizionesian.rn@ausl.romagna.it .

Cordiali saluti

Il Direttore della U.O.
Igiene degli Alimenti e Nutrizione
dott. Raffaele De Lorenzi
documento firmato digitalmente