

**A.S.L. TO3**Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGNO

SEDE LEGALE PROVVISORIA

Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171P.E.C: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO

Stradale Fenestrelle, 72 - 10064 Pinerolo TO
Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**Indicazioni igienico-sanitarie in merito al consumo in ambiente scolastico di alimenti
forniti dalle famiglie in sostituzione della refezione collettiva scolastica.**

La normativa di riferimento per l'esercizio delle attività di somministrazione degli alimenti in tutta Europa (reg. C.E. n.178/2004, C.E. n. 852/2004 e n. 882/2004) disciplinano esclusivamente le attività di somministrazione di alimenti riconducibili alla responsabilità di un'impresa alimentare o di un operatore del settore alimentare. Il pasto fornito dai genitori e consumato dai bambini a scuola costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, senza intervento di terzi estranei al nucleo familiare (come invece è nel caso della ristorazione collettiva in cui i fornitori di alimenti sono Imprese Alimentari esterne). Pertanto è un'attività non assoggettata alle imposizioni delle vigenti normative in materia di igiene dei prodotti alimentari, non è soggetta a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari ufficiali, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori del bambino.

A questo proposito, si precisa che, nell'interesse primario della salute dei bambini è essenziale che vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati, ed il giusto apporto di nutrienti e calorie, e che le famiglie assumano piena coscienza e piena responsabilità di questi due fattori.

Se infatti i pasti forniti dalle Ditte gestrici della refezione scolastica sono attentamente controllati per garantire sia la sicurezza igienica (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 e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, risultano rientrare nelle competenze e responsabilità che si assumono i genitori.

Dal punto di vista della sicurezza igienica, 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, cartelle o borse. Dovranno essere anche adeguatamente protetti in idonei contenitori o involucri per evitare la contaminazione dell'ambiente esterno e di sostanze non alimentari. L'uso di alimenti deperibili esporrebbe 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.

Dovranno essere fornite ai bambini adeguate tovagliette 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 il corredo utile per il pasto (posate se necessarie, tovaglioli, bicchiere, ecc..).

www.regione.piemonte.it/sanita

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Il Referente della S.C: SIAN, Dott.ssa Fiorella VIETTI

indirizzo: sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011/ 9551757-9551760-9551761- fax 0119551953 - email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it
sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 235411- fax 0121397683- email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

Risulta poi fondamentale, per una questione di sicurezza, che non vi sia promiscuità nel consumo degli alimenti:

- non si dovranno verificare occasioni in cui i bambini che consumano i pasti della Ditta mangino anche alimenti "fatti assaggiare" dai bimbi che portano i pasti da casa, e viceversa
- non si dovranno verificare occasioni in cui i bambini che portano pasti da casa si scambino alimenti o assaggi tra loro

La promiscuità nel consumo tra gli alimenti è un pericolo in caso di allergie/intolleranze alimentari, nel caso bambini allergici/intolleranti finiscano col venire a contatto o peggio consumare cibi di compagni non controllati per quanto riguarda le sostanze responsabili di intolleranza/allergia. Inoltre la promiscuità nel consumo di alimenti renderebbe impossibile effettuare l'indagine epidemiologica sui pasti del servizio mensa nel caso dell'insorgenza di disturbi di salute riconducibili agli alimenti.

Dovrà pertanto essere spiegato e raccomandato ai bambini di non scambiare gli alimenti con i compagni e dovrà essere posta particolare attenzione alla sorveglianza durante il consumo dei pasti, in modo ancor più attento nel caso vi sia la presenza di bambini con accertate e dichiarate allergie o intolleranze.

Per quanto riguarda l'apporto nutrizionale degli alimenti portati da casa, è fondamentale per la salute e il corretto sviluppo dei bambini che vengano dati 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. Gli studi sull'argomento indicano che nel nostro Paese sono diffuse situazioni di malnutrizione sia per difetto, sia per eccesso. Entrambe possono rappresentare dei rischi per la salute dei bambini. La situazione di malnutrizione per eccesso più rappresentata è l'incremento ponderale, che attualmente coinvolge un bambino su 5 nella nostra ASL. L'obesità nei bambini non va trascurata perché spesso persiste anche dopo lo sviluppo (circa il 70% dei bambini obesi nella scuola primaria resta tale in età adulta) esponendo a rischi di pressione alta, ipercolesterolemia malattie del cuore, dei vasi diabete, e di alcuni tumori.

Ma non mancano le malnutrizioni per difetto: il documento LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana IV revisione) redatto dalla Società Italiana di nutrizione Umana nel 2014 indica infatti che apporti sbilanciati di nutrienti sono causa di carenze di ferro nel 19% degli adolescenti e che i bambini e i ragazzi assumono due terzi dei fabbisogni di calcio. Le conseguenze di uno stato carenziale di ferro sono sintomi quali stanchezza, cefalea, irritabilità, che si ripercuotono negativamente sul rendimento scolastico del ragazzo. Anche lo sport e le quotidiane attività sono rese molto più faticose da questa condizione di deficit.

Così pure un apporto carente di calcio può non garantire un'adeguata crescita e consolidamento della struttura ossea, predisponendo a un maggior rischio futuro di osteoporosi e fratture.

IL REFERENTE DELLA S.C.
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa Fiorella VIETTI

Collegno, 28 SET. 2016

DA/FV



www.regione.piemonte.it/sanita

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Il Referente della S.C.: SIAN, Dott.ssa Fiorella VIETTI

indirizzo: sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011/ 9551757-9551760-9551761- fax 0119551953 - email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 235411- fax 0121397683- email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it