

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA
IL RESPONSABILE

ADRIANA GIANNINI

TIPO ANNO NUMERO
REG. PG | 2016 |
DEL

Ai Dipartimenti di Sanità Pubblica
delle Aziende USL
della Regione Emilia Romagna

All'Ufficio Scolastico Regionale
per l'Emilia Romagna

e p.c. Alla Direzione Generale Economia della
conoscenza, del lavoro e impresa
Regione Emilia-Romagna

Oggetto: Consumo a scuola di pasto di preparazione domestica - prime indicazioni.

La scelta del menù nella refezione scolastica, nell'ottica di una Scuola che promuove Salute, è particolarmente rilevante per assicurare la copertura dei fabbisogni nutrizionali giornalieri e come strumento di educazione verso scelte alimentari equilibrate, integrato con gli altri interventi educativi rivolti all'infanzia e all'adolescenza.

L'organizzazione della mensa scolastica rappresenta pertanto uno strumento prioritario per promuovere la salute, educare a corretti stili alimentari e contribuire a ridurre le iniquità sociali, consentendo a tutti i ragazzi di migliorare lo stile alimentare.

La sentenza del Tribunale di Torino (*Sentenza n.1049/2016 Corte d'Appello di Torino in materia di refezione scolastica*) e la successiva *Ordinanza* del 9/9/2016 hanno stabilito il diritto di scelta per i genitori tra refezione scolastica e pasto portato da casa, con implicazione della "adozione di una serie di misure organizzative - anche in funzione degli aspetti igienico-sanitari - in relazione alla specifica situazione logistica".

La tematica posta dalla sentenza, che si inserisce all'interno di un dibattito più ampio sulla ristorazione scolastica conseguente ad un contesto mutato e in continua evoluzione, coinvolge le famiglie e numerosi soggetti istituzionali (Scuola, Comuni, Servizi Igiene e Nutrizione delle AUSL, Pediatri), chiamati a confrontarsi al fine di individuare modalità organizzative e gestionali in grado di coniugare diritto di scelta e aspetti di vario tipo (assetto logistico-organizzativi, aspetti igienico-sanitari, educativi e di promozione di sane abitudini alimentari).

Viale Aldo Moro 21 – 40127 Bologna – tel. 051.527.7453 – 7454 - 7455

segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it

segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP		Classif.	5119	600	130	135		Fasc.	2016	2

A tal fine è stato avviato da questo Servizio un confronto istituzionale, in particolare con l'Ufficio Scolastico regionale, come citato nella nota che tale Ufficio ha inviato ai Dirigenti delle Istituzioni scolastiche dell'Emilia Romagna e che si allega per opportuna conoscenza.

Inoltre alcuni Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Sanità Pubblica della Aziende USL, a seguito di confronti locali con le Istituzioni scolastiche e gli altri soggetti coinvolti, hanno ricevuto richieste di indicazioni in merito alla problematica del consumo a scuola del pasto preparato in ambiente domestico, con particolare riferimento agli aspetti di carattere igienico-sanitario di specifica competenza.

Si forniscono pertanto le seguenti considerazioni e alcune prime indicazioni igienico sanitarie.

La Regione Emilia-Romagna, da tempo impegnata sui temi della ristorazione scolastica, ha già elaborato le *“Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole”* (recepite con DGR 418/2012) finalizzate ad assicurare adeguati standard igienico-sanitari e nutrizionali; queste linee guida rappresentano uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico, che può essere utile anche a orientare la scelta dei cibi portati da casa.

In particolare gli *“Standard nutrizionali relativi alla ristorazione scolastica”* riguardano la ripartizione calorica dei pasti, i principali nutrienti, le grammature di riferimento, la frequenza degli alimenti a pranzo, le caratteristiche merceologiche dei diversi alimenti, la ristorazione e la merenda nelle scuole di vari gradi.

Si forniscono inoltre ulteriori suggerimenti, dal punto di vista igienico-sanitario, che possono essere utili ai genitori nella scelta dei cibi da fornire ai bambini per il pasto da consumare a scuola:

- la scelta va orientata verso alimenti a “basso rischio igienico” non facilmente deperibili e preparati di fresco, come ad esempio: pasta e riso con verdure, farro, insalata con verdure e legumi, pizza al pomodoro, panini, frutta,
- si sconsiglia l'utilizzo di salse di ogni tipo (es: maionese, ketchup, ecc) e di alimenti dolci aggiuntivi, in particolare a base di creme,
- per quanto concerne le bevande si consiglia di utilizzare esclusivamente acqua,
- si consiglia l'utilizzo di contenitori termici per la conservazione dei cibi.

Riguardo ai locali in cui consumare il pasto, sotto il profilo igienico-sanitario, non esistono divieti circa la possibilità di far consumare ai bambini, nello stesso locale, il pasto fornito dalle ditte di ristorazione e quello fornito dalle famiglie, a fronte di adeguate misure organizzative e gestionali in funzione delle specifiche situazioni.

In caso di bambini con allergie e intolleranze è necessario seguire le stesse misure di attenzione adottate per le merende e la refezione scolastica, tramite idonea segnalazione ai Referenti Istituzionali come indicato nelle *“Linee guida strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna”*.

Considerata la novità della problematica si manterrà un confronto con l'Ufficio Scolastico regionale al fine di seguirne l'evoluzione e fornire, se opportuno, ulteriori indicazioni in merito.

Si chiede altresì ai Dipartimenti di Sanità Pubblica di mantenere, anche localmente, il necessario confronto con le Istituzioni scolastiche e gli altri soggetti territoriali coinvolti in coerenza con le indicazioni della presente nota, rappresentando al Servizio scrivente eventuali problematiche di rilievo al fine di promuoverne un approccio uniforme sul territorio regionale.

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti e ulteriori informazioni invio cordiali saluti.

Adriana Giannini
(documento firmato digitalmente)

Referente:
Marina Fridel
Tel. 051-5277374
e-mail: marina.fridel@regione.emilia-romagna.it