

14.FEB.2001 10:52 RSL 5 SIDA RIVOLI

NR.392 P.1



Serv. 10093 Colligiano - via Martiri XIX Aprile n. 30
Codice Fiscale 8001317012
Partita IVA: 0270835012

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

10098 Rivoli - Via Balgosa n. 6 - ☎ 011.757.9551.750 - 0551.781 fax
011.61.9813
E-mail: iamg@ASL5.piemonte.it

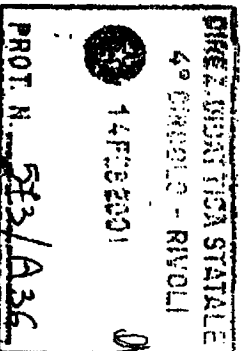
Mezzo di invio: FAX

Prot. Int. N. 166 PUDPESQUA

Prot. gen. N. 850 JRP

14 FEB. 2001

ALLA DIREZIONE DIDATTICA STATALE
RIVOLI IV CIRCOLO
VIALE NUOVO LITZA
10098 RIVOLI



esp. c: AL SINDACO DEL COMUNE
DI RIVOLI;

OGGETTO: Richiesta di parere igienico sanitario in merito al consumo di cibi forniti dalle famiglie degli alunni e consumatori a scuola.

Ref. Vs. nota Prot. n. 541/136 del 09/02/01.

In riferimento alla Vs. richiesta di parere indicata in oggetto, il Servizio esprime le seguenti considerazioni:

Innanzitutto si ritiene doveroso premettere che le seguenti osservazioni necessariamente non possono tenere conto dell'esistenza di eventuali clausole del contratto di appalto stipulato tra il Comune affidatario dell'incarico di gestione della mensa scolastica e la Ditta gestrice, che possono aver eventualmente sancito il divieto di somministrazione di pasti di qualunque altra provenienza all'interno della mensa scolastica per il periodo in cui il servizio di refezione sia affidato alla Ditta.

Il Servizio scrive che si limita a valutare gli eventuali problemi di carattere igienico-nutrizionale che possono derivare dalla somministrazione di pasti preparati presso le famiglie in sostituzione di quelli offerti dalla refezione scolastica.

Si sottolinea, in primo luogo che qualunque sia il tipo di pasto fornito, nell'interesse primario dei bambini è essenziale che vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati. Si segnalano quindi alcuni dei problemi più importanti che si ritiene importanti siano portati a conoscenza dei genitori

Si evidenzia innanzi tutto che, mentre il pasto fornito dalla Ditta viene preparato in struttura autorizzata, ossia riconosciuta idonea sotto l'aspetto igienico dalla vigilanza a cibo deputata, per quanto riguarda il pasto preparato in famiglia non si ha alcuna indicazione rispetto all'idoneità delle modalità di preparazione, alle attrezzature utilizzate, ecc.

Analogamente, per quanto riguarda il trasporto dei pasti, il servizio è effettuato con mezzi ricomposti idonei a mantenere idonee condizioni di temperatura per gli alimenti, mentre le modalità di trasporto che possono essere assicurate dalle famiglie difficilmente possono garantire idonee condizioni di mantenimento delle medesime.

14. FEB. 2001 18:52 NSL 5 SIM RIVOLI

NR. 392 P. 2

Appare comunque doveroso sottolineare che, sia la preparazione che il trasporto dei cibi (come anche l'apporto nutrizionale di cui si accennava più avanti) risultano evidentemente rientrare nella sfera di responsabilità che si assumono i genitori, mentre i momenti successivi, all'arrivo del pasto all'interno della scuola configurano inerbabilmente responsabilità di gestione carico della Scuola.

A questo proposito, ad esempio, risulta essenziale affrontare il problema della conservazione dei pasti preparati, a scuola, nel periodo intercorrente tra l'arrivo del bambino ed il consumo del pasto.

A tal fine dovrebbero essere messi a disposizione frigoriferi e scaldavivande, che debbono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia e manutenzione; dovranno essere adottati speciali accorgimenti atti a far sì che vengano costantemente raggiunte e mantenute le temperature per le due diverse condizioni di consumo dei cibi ossia da 0 °C a 4°C per gli alimenti da conservare al freddo e superiore ai 65 °C per gli alimenti da consumare caldi.

Di conseguenza sarebbe necessario disporre di frigoriferi e carrelli termici dotati di termometro che consenta il controllo immediato della temperatura, assegnare ad un operatore scolastico il controllo periodico della funzionalità del frigorifero e del serbello termico.

Infine, dovrebbe essere prevista la collaborazione da parte del personale scolastico (ad es. ripulimento del pasto nel frigorifero, eventuale successivo riscaldamento, ecc.) e quindi detto personale dovrebbe anche essere fornito di idonee garanzie igieniche e comportamentali (es. buona igiene personale, adeguata conoscenza dell'importanza della corretta temperatura di mantenimento dei cibi, ecc.).

Ancora si elencano brevemente altri possibili problemi come quello delle suppellettili da utilizzare per il pasto (ovviglie portate da casa? loro successiva pulizia?), la pulizia del locale refeitorio, il problema dello smaltimento degli eventuali avanzi, ecc.

Infine, si rammenta che il pasto fornito dalla refezione scolastica corrisponde ad un menù che è stato approvato da questo Servizio, in quanto adeguatamente studiato in modo da essere bilanciato e fornire un apporto nutritivo conveniente per l'età dei bambini che lo consumano; nel caso di utilizzo di altre parti (in particolare come verbalmente prospettato nel caso di consumo di panini) appare evidente come l'equilibrio non possa più essere garantito e che tale situazione possa eventualmente essere accettata solo per periodi di tempo molto limitati.

Si pongono i migliori saluti

