

14.FEB.2001 10:52

ASL 5 SIAV RIVOLI

NR. 392 P. 1



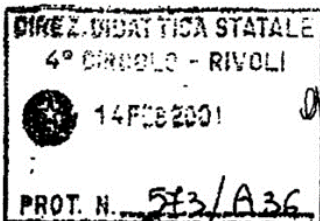
Sede: 10093 Collino - via Martiri XIX Aprile n. 30  
Codice Fiscale 80013170013  
Partita IVA: 02704330012

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

10098 Rivoli - via Balgoini 6 - ☎ 8661.757 - 8651.790 - 8651.781 fax  
06.61.953  
E-mail: [jan@ASL5.piemonte.it](mailto:jan@ASL5.piemonte.it)

Mezzo di invio: FAX  
Prot. Int. N. 263 FV/DIPISIAN  
Prot. gen. N. 850 DP

14 FEB. 2001



ALLA DIREZIONE DIDATTICA STATALE  
RIVOLI IV CIRCOLO  
VIALE NUOVOLI 12/A  
10098 RIVOLI

ep. 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 consumati a scuola.  
Ref. Vs. nota Prot. n. 541/A36 del 09/02/01.

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

- Innanzi tutto si ritiene doveroso premettere che le seguenti osservazioni necessariamente non possono tenere conto dell'esistenza di eventuali clausole del contratto di appalto stabilito tra il Comune affidatario dell'incarico di gestione della mensa scolastica e la Ditta gestrice, che possano 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 scrivente 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 importante 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 dall'organo di vigilanza a ciò deputato, 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 riconosciuti 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 10:52

ASL 5 SIAN RIUOLI

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 accennerà più avanti) risultano evidentemente ricentrare nella sfera di responsabilità che si assumono i genitori, mentre i momenti successivi all'arrivo del pasto all'interno della scuola configurano inevitabilmente responsabilità di gestione a 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 specifici 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 carrello termico.
- Inoltre, dovrebbe essere prevista la collaborazione da parte del personale scolastico (ad es. riponimento del pasto nel frigorifero, eventuale successivo riscaldamento, ecc.) e quindi detto personale dovrebbe anch'esso offrire 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 utilizzarsi per il pasto (stoviglie 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 pasti (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 porgono i migliori saluti



RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
- DOTT.SSA LOISELLA CESARI -