

Ufficio Protocollo

KAGLIONEIA
SECRETARO
SINDAG
VIESMAGO
CAPSUD
inoltre e-mail giunta
inoltre e-mail + carta

Da: direzione.generale@pec.aslto4.piemonte.it
Inviato: giovedì 6 ottobre 2016 11:21
A: comunenoasca.to@pec.it
Oggetto: INDICAZIONI IGIENICO-SANITARIE E NUTRIZIONALI SUL CONSUMO IN AMBIENTE SCOLASTICO DI ALIMENTI FORNITI DALLE FAMIGLIE (protocollo 82304 del 29/09/2016)
Allegati: immagine.pdf; lettera-a-comuni-per-pasto-da152418.doc; segnatura.xml

Si ritrasmette la comunicazione allegata, vista la segnalazione di alcuni Comuni che non hanno ancora ricevuto la comunicazione.
Cordiali saluti.

SIAN ASL TO4
SEDE DI SETTIMO TSE

COMUNE DI RUBASSOMERO
CORRISPONDENZA IN ARRIVO
Data di arrivo: - 7 OTT. 2016
Prot. n. 6575
Cat. VII Classe Y Fascicolo



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.917660

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sede: Via Regio Parco 64-Settimo T.se

Nr. Tel.: 0118212363/359

Nr. Fax: 0118212307

Email: sian.settimo@aslto4.piemonte.it

Pec: direzione.generale@pec.aslto4.piemonte.it

Settimo T.se, 29.09.2016

Prot. 0082304

Class.: 6.

REGIONE PIEMONTE
UFFICIO REGIONALE DI SANITÀ
CORRISPONDENZA IN ARRIVO
Data 7 OTT. 2016
Prot. n. 6575
Cat. VII Classe 2 Fascicolo

Ai Comuni
dell'ASLTO4

OGGETTO: indicazioni igienico-sanitarie e nutrizionali sul consumo in ambiente scolastico di alimenti forniti dalle famiglie

In seguito alla sentenza della Corte di Appello di Torino n.1049 del 21.06.2016 che consente agli alunni il consumo nella scuola di pasti portati da casa, sono pervenute da parte di alcuni Comuni afferenti al territorio di competenza dell'ASLTO4 delle richieste di parere igienico-sanitario e/o informazioni.

Si premette che la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (Regolamento 178/02 dell'Unione Europea e Reg. CE 852/04) non si applica alla preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato e che non sono disponibili altre norme che disciplinino la somministrazione o la consegna di alimenti da parte di soggetti che non ricadono nelle previsioni delle norme succitate.

Pertanto il semplice consumo in ambiti scolastici di alimenti portati da casa, non essendo regolamentato né sotto il profilo igienico sanitario né sotto il profilo organizzativo e funzionale, non comporta l'obbligo di controllo ufficiale da parte del SIAN e ricade sotto la responsabilità dei genitori del bambino sia per la preparazione, trasporto e conservazione degli alimenti sia per l'apporto nutrizionale del pasto stesso.

Nonostante quanto sopra, si ritiene utile, per la tutela della salute degli alunni, richiamare alcuni fondamentali principi di sicurezza alimentare, quali:

- la conservazione degli alimenti deperibili ad una temperatura che non consenta la crescita di microrganismi patogeni e/o la formazione di tossine
- la protezione da qualsiasi forma di contaminazione degli alimenti stessi
- il consumo dei medesimi in ambienti (refettori o altri) puliti e mantenuti in buone condizioni, evitando altresì la possibilità che vi siano tra gli alunni "scambi" o "assaggi" di alimenti che potrebbero, fra l'altro, comportare un rischio in caso di allergie e/o intolleranze alimentari.

La valutazione relativa all'utilizzo del refettorio per il consumo contestuale del pasto fornito dalla Ditta e del pasto portato da casa, fatto salvo quanto detto sopra, non rientra tra i principi di sicurezza alimentare e di salute degli alunni.

Dal punto di vista nutrizionale si ricorda che di norma i menu scolastici sono controllati dal Servizio di Prevenzione Nutrizionale dell'ASL in conformità alle linee guida nazionali e regionali per garantire il corretto equilibrio dei vari nutrienti del pasto. Analogamente, anche il pasto fornito dai genitori, al fine di prevenire sia l'eccesso ponderale sia le carenze nutrizionali, dovrebbe essere bilanciato (garantendo ad esempio la corretta alternanza dei piatti proteici, la presenza di frutta e verdura ecc.) e non rispondere soltanto ai gusti dei propri figli e alla eventuale "comodità" di preparazione.

Si informa altresì che, come da richiesta della Direzione Sanità Settore Prevenzione e Veterinaria, al fine di assicurare un coordinamento regionale, il SIAN provvederà a raccogliere ed inviare al suddetto Settore le richieste pervenute da parte delle Amministrazioni locali, unitamente alla presente.

Distinti saluti

Il Direttore della S.C.
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
dott.ssa Margherita Croce
(firmato in originale)

Il Direttore Sanitario Aziendale
dott. Mario Traina
(firmato in originale)