ASLLanusei

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Prot. n. PG/2016/ 28602 del 29/12/2016

Ai Responsabili dei Servizi Scolastici dei Comuni
Agli O.S.A. che operano nel Settore Ristorazione Scolastica

Oggetto: Linee guida regionali per la Ristorazione Scolastica.

L'alimentazione rappresenta una componente fondamentale nella vita dell'uomo e può diventare uno strumento basilare che, se utilizzato con criterio, consente di mantenere e promuovere lo stato di salute dell'individuo.

È scientificamente dimostrato che l'adozione, sin dalla prima infanzia, di corrette abitudini alimentari, influisce favorevolmente sulla prevenzione della maggior parte delle patologie cronico-degenerative (diabete di tipo 2, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, alcuni tipi di tumore, etc.), di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

I dati epidemiologici internazionali segnalano che le popolazioni dei Paesi industrializzati, soffrono (e muoiono) a causa di malattie dovute ad un eccesso di nutrienti e di energia, anche in correlazione a stili di vita non salutari (sedentarietà, abuso di alcol, tabagismo).

Anche nel nostro Paese si rileva la notevole diffusione di patologie legate a comportamenti a rischio, quali le abitudini alimentari scorrette. Una tendenza preoccupante che, purtroppo, riguarda anche un numero considerevole di bambini.

L'obesità ed il sovrappeso in età infantile, oltre ad un'azione diretta sulla salute del bambino, rappresentano un fattore di rischio certo per lo sviluppo di gravi patologie in età adulta.

Nella Regione Sardegna il sistema di sorveglianza "OKkio alla Salute", nel 2014, ha evidenziato che complessivamente poco meno del 26% dei bambini (più di un bambino su quattro) presenta un eccesso ponderale, che comprende sia sovrappeso che obesità.

"OKkio alla Salute" ha, inoltre, permesso di evidenziare la notevole presenza, anche tra i bambini sardi, di abitudini alimentari che predispongono all'aumento di peso: in particolare, è emerso che l'8% dei bambini non fa la prima colazione, il 36% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine) e il 65% fa una merenda di metà mattina abbondante; il 31% dei genitori riferisce che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e/o verdura e il 36% riferisce che i propri figli consumano abitualmente bevande zuccherate e/o gassate.

La diffusione di informazioni dirette a favorire l'acquisizione di abitudini alimentari protettive nei confronti delle malattie cronico-degenerative prima citate, fa parte dei compiti istituzionali dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, allo scopo di promuovere nella popolazione comportamenti virtuosi e difendere/diffondere il concetto di salute, come definito dall'Organizzazione Mondiale della Sanità: "*Stato di completo benessere fisico, psichico e sociale*" che individua peraltro la corretta alimentazione come un "*prerequisito*" imprescindibile.

Le manifestazioni di alcune malattie, più strettamente correlate al consumo di particolari categorie di alimenti, come nel caso della celiachia e di altre intolleranze e allergie alimentari, riconoscono spesso come unica terapia l'esclusione degli alimenti responsabili.

La celiachia, è la più frequente tra le intolleranze alimentari, e la stima della sua prevalenza

si aggira intorno all'1%. Partendo da questo dato, è stato calcolato che nella popolazione italiana il numero teorico di celiaci si aggiri intorno ai 600.000 contro i 182.858 ad oggi effettivamente diagnosticati (Relazione annuale al Parlamento - Anno 2014), quasi 11.000 in più rispetto al 2014. In Sardegna il numero di casi di celiachia diagnosticata è di 6.107, pari al 3,3% (nel 2014 erano 6.145, pari al 3.6%).

I nuovi modelli di vita e di lavoro hanno portato allo sviluppo di nuove forme organizzative del vivere sociale, con ricorso, sempre più frequente, al consumo di pasti fuori casa.

È quindi sempre più diffusa la necessità di consumare pasti in mensa, in tutte le fasi della vita (dall'asilo nido alla casa di riposo per anziani).

Il personale coinvolto nella gestione dei servizi di ristorazione collettiva svolge un ruolo strategico nel garantire la qualità dei pasti erogati; pertanto è indispensabile che abbia a disposizione adeguati strumenti di conoscenza e di indirizzo.

Gli Operatori del Settore Alimentare (OSA), impegnati in questo delicato compito, svolgono un ruolo importante nella tutela della salute del consumatore, sia in relazione alla sicurezza alimentare (garanzia dell'assenza di contaminanti fisici, chimici e microbiologici nei pasti erogati), sia della sicurezza nutrizionale (garanzia della fornitura di pasti equilibrati in nutrienti ed energia secondo le indicazioni dettate dai LARN e dalle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica).

Particolare attenzione è richiesta per i consumatori con allergie e intolleranze alimentari o altre patologie che richiedono una dieta speciale.

Le presenti linee guida regionali sono state realizzate dall'Assessorato dell'Igiene e sanità e dell'assistenza sociale (Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare – settore degli alimenti e bevande), con la collaborazione dei Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione delle ASL della Sardegna.

Particolare attenzione è stata rivolta ai soggetti con allergie e/o intolleranze (comprese le persone celiache) ed alla promozione dell'utilizzo del sale iodato.

Esse hanno il compito di fornire indicazioni operative per tutti coloro che hanno un ruolo nella preparazione e nella somministrazione di pasti nelle mense scolastiche affinché ciò avvenga nel rispetto di tutti gli aspetti che fanno di un pasto una fonte di salute e piacere, anche nel caso di diete destinate a persone soggette a restrizioni alimentari.

L'obiettivo delle Linee guida è, inoltre, quello di dare suggerimenti per organizzare una ristorazione scolastica che offra un'alimentazione equilibrata in termini di nutrienti e calorie e che, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con diagnosi certa di intolleranze o allergie alimentari, sia varia e congegnata in modo da evitare momenti di isolamento, cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.

Sarà compito di questo Servizio organizzare, nel corso dell'anno 2017, una serie di incontri con gli operatori in indirizzo al fine di illustrare in maniera dettagliata le *"Linee guida regionali per la ristorazione scolastica"*, che vengono trasmesse in allegato.

Il Dirigente medico del SIAN
Dott. Ignazio Dei

A.S.L. N° 4 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione LANUSEI

Il Responsabile del SIAN
dott. Andrea Loddo