



ASL LECCE

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore – Dott. Giovanni De Filippis

DIREZIONE – viale Don Minzoni, 8

73100 Lecce – tel e fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Lecce,

Ai Sindaci della Provincia di Lecce

Oggetto: Riscontro note e richieste di modifica e/o integrazioni del menù 2013/14 Ristorazione Scolastica Comuni della Provincia di Lecce.

In relazione alle istanze, note od osservazioni pervenute circa la documentazione relativa alle tabelle dietetiche e merceologiche per l'anno scolastico 2013-2014 inviata a tutti i Comuni della Provincia di Lecce dal Dipartimento di Prevenzione della ASL di Lecce in data 26.08.13 ed integrate in data 11.09.13 per fornire utili indicazioni per la gestione della ristorazione scolastica di competenza, si esplicita quanto segue.

I contenuti della documentazione trasmessa, elaborata da un Gruppo di Lavoro multidisciplinare appositamente istituito presso la Direzione del Dipartimento di Prevenzione, sono rivolti sia alle Amministrazioni Pubbliche o Private, sia agli operatori del settore alimentare che gestiscono il servizio di ristorazione scolastica e focalizzano l'attenzione su alcuni aspetti sostanziali, al fine di fornire indicazioni per migliorarne la qualità sotto l'aspetto nutrizionale ed anche merceologico.

In particolare, oltre alle valutazioni di ordine nutrizionale ed alle indicazioni per organizzare e gestire il servizio di ristorazione, sono stati forniti gli strumenti per definire dettagliatamente il capitolato d'appalto dal punto di merceologico, a garanzia dell'alimento pattuito e fornire un pasto adeguato ai fabbisogni per le diverse fasce di età, educando il bambino all'acquisizione di abitudini alimentari corrette.

I componenti del Gruppo di Lavoro, ognuno per le proprie competenze, hanno stabilito i seguenti obiettivi:

- contribuire alla promozione di abitudini alimentari corrette;
- fornire alle amministrazioni pubbliche o private gli strumenti affinché gli alimenti da utilizzare nelle mense scolastiche siano igienicamente sicuri, conformi alle norme vigenti e coerenti a quelli contrattualmente pattuiti;
- migliorare non solo le caratteristiche nutrizionali delle ricette, ma anche le proposte alimentari, le tecnologie di cottura, mirando alla qualità degli ingredienti utilizzati, anche in termini di gradimento sensoriale;
- indirizzare le Amministrazioni comunali ai fini della soddisfazione dell'utenza.

Tutto ciò considerando che la ristorazione scolastica è stata individuata come strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione.

Nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, soprattutto per l'aspetto nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare. La corretta gestione della ristorazione può favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette e può svolgere un ruolo socio educativo importante coinvolgendo bambini, docenti e famiglie.

Gli insegnanti coinvolti e gli addetti al servizio di mensa giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'arricchimento del modello alimentare del bambino, al fine di favorire nuove esperienze sensoriali, gestendo con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini nei confronti anche di cibi "nuovi" rispetto alle pietanze consumate a casa.

Per quanto sopra premesso si ribadisce quanto evidenziato nella lettera inviata ai Sindaci in data 11.09.13 si afferma che:

...*"Considerato che dai controlli effettuati, è emersa la completa assenza o inadeguatezza di quanto sopra, si è provveduto, di concerto SIAN e SIAV B, alla stesura di tabelle merceologiche comprendenti tutti gli alimenti presenti nel menù 2013-2014, che, come detto in premessa, si mettono a disposizione di codesta spettabile Amministrazione in allegato (Allegato 5)"*.....

...*"Gli alimenti destinati alla ristorazione scolastica devono essere prodotti di prima qualità, le cui caratteristiche merceologiche devono essere descritte in maniera dettagliata nei capitolati di appalto. A tal fine l'Amministrazione può fare riferimento a quanto meglio esplicitato nelle Tabelle Merceologiche"*.....

Inoltre va chiarito che la progettazione del menù è stata effettuata in relazione alle esigenze di metabolismo, di crescita, di prevenzione e per favorire il raggiungimento progressivo degli obiettivi di qualità totale del pasto e soddisfazione degli utenti, incoraggiando l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti.

Quindi sia il menù, sia le tabelle merceologiche che quelle dietetiche, che gli altri allegati sono stati formulati secondo le leggi vigenti in materia, ed in particolare, tenendo conto delle indicazioni contenute nelle **"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"** (G.U. n. 134 del 11-6-2010), secondo i criteri generali delle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (revisione 2003 e suoi aggiornamenti) dell'Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione, delle indicazioni pervenute dai componenti le commissioni mensa riguardo al gusto dei bambini ed all'accettabilità dei pasti, **delle indicazioni contenute nei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana) revisione 2012, delle indicazioni dei "Valori dietetici di riferimento per l'assunzione di nutrienti" da parte del gruppo di esperti scientifici (NDA) della Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA).**

Fatte queste doverose premesse, in riferimento a quanto evidenziato nelle note pervenute, si comunica che:

Si rammenta che in base alle vigenti disposizioni compete all'operatore del settore alimentare (OSA) l'obbligo di garantire la sicurezza dell'alimento fornito ed all'Amministrazione Comunale di vigilare circa il rispetto della conformità ai termini contrattuali sottoscritti. Pertanto l'OSA è divenuto il principale garante della sicurezza dei prodotti che produce e distribuisce, mentre ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione, SIAN e SIAV B, ciascuno competente per la propria materia, spetta la verifica del rispetto delle disposizioni da parte degli operatori della filiera alimentare, attraverso i controlli ufficiali.

- Nell'Allegato 4 pagina 5 è specificato che il pesce da somministrare deve essere privo di spine, caratteristica che viene ribadita nell'Allegato 5 (al paragrafo "Filetti di pesce surgelato" viene richiesto tra i requisiti qualitativi: "... non devono presentare spine").

Pertanto il riscontro di un alimento fornito con caratteristiche o qualità diverse da quelle pattuite può costituire una violazione in materia di pubbliche forniture e come tale pregiudizievole in termini contrattuali, prevedendo anche la segnalazione all'Autorità giudiziaria ed all'Autorità competente in materia sanitaria, ciascuna per la parte di propria competenza.

Come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), la varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette.

Date le elevate proprietà nutrizionali, in quanto fonte di nutrienti essenziali, è inopportuno eliminare il pesce dal menù nella ristorazione scolastica, come richiesto da qualche Amministrazione. Sarebbe corretta da un punto di vista nutrizionale la sostituzione dei filetti di merluzzo con i filetti di platessa. Il pesce, preparato con metodi di cottura al vapore, al forno o alla piastra senza l'aggiunta di grassi, dovrebbe essere consumato con una frequenza di 3-4 volte a settimana.

Qualora però qualche Amministrazione ritenga di non utilizzare nel menù detta matrice alimentare (merluzzo, platessa), si propongono le possibili alternative:

- **per la scuola dell'infanzia:** seppie gr 70, calamari gr 70, totani gr 70, salmone gr 50;
- **per la scuola primaria:** seppie gr 90, calamari gr 90, totani gr 90, salmone gr 70.;
- **per la scuola secondaria (adulti):** seppie gr 120, calamari gr 120, totani gr.120, salmone gr. 90.

In relazione alle altre richieste di modifica dei menù pervenute, si comunica quanto di seguito:

- I settimana: la fettina di vitello ai ferri prevista quale secondo piatto del giovedì può essere sostituita, rispettando le stesse quantità con: *scaloppina di vitello, arrosto di vitello, fettina di vitello con pangrattato, straccetti di vitello alla pizzaiola.*
- III settimana: i tubettini in brodetto di pesce previsti il lunedì possono essere sostituiti con pasta di qualsiasi formato con sugo a base di pesce nelle medesime quantità.

In riferimento alle richieste pervenute di inserimento dei bastoncini di pesce o similari o di tonno nei menù si ribadisce quanto già evidenziato nelle Tabelle Merceologiche specificando quanto di seguito.

- I bastoncini di pesce o similari sono preparati a base di pesce con una percentuale più alta di carboidrati e di grassi rispetto al pesce fresco, in quanto, prodotto industriale, che viene prima impanato con pangrattato, farina di grano o fecola di patate e aromi, e poi fritto con olii vegetali, spesso neppure specificamente indicati fra gli ingredienti.

Il caratteristico colore brillante della panatura è dovuto alla presenza di aromi come la paprica e la curcuma, mentre la sua alta appetibilità è data, oltre che all'olio usato per friggere, anche dall'alto contenuto di sale che viene sì riportato nella lista degli ingredienti, ma spesso non adeguatamente evidenziato nella tabella nutrizionale della confezione. Analogamente, in etichetta è indicato solo "*filetto di merluzzo*" senza specificarne la specie.

Pertanto, l'uso di bastoncini di pesce o similari non si ritiene corretto dal punto di vista nutrizionale. Si potrebbe, in alternativa, prevedere l'uso di prodotti a base di pesce che abbiano subito tritatura solo se questa sia effettuata immediatamente prima della preparazione ovvero "*tritati al momento*" partendo da filetti integri.

- TONNO fresco: *Thunnus thynnus* (tonno rosso), ORDINE Perciformes, FAMIGLIA Scombridae, Diffusione: Mediterraneo, Carni di colore rosso bruno ricche di grasso, 100 gr di sostanza edibile contengono: 23,3 gr di proteine, 4,9 gr di grassi, 137 Kcal.

Note:

Sul mercato sono reperibili altre specie di tonno, di varia provenienza ma di solito meno pregiate. Si evidenzia che in talune specie è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio.

Già nel marzo del 2004 l'EFSA raccomandava che le donne in età fertile, le donne in gravidanza e in fase di allattamento, nonché i bambini piccoli, scegliessero tra diverse specie di pesce senza dare preferenza eccessiva ai grandi predatori come il pesce spada e il tonno, che si situano al vertice della catena alimentare.

In considerazione delle matrici alimentari inserite nei menù, nei casi in cui si preveda di **alternare** le pietanze comprese nello stesso gruppo di alimenti (esempio: merluzzo, platessa o seppia), è buona pratica da parte del gestore del servizio di ristorazione, nella logica di un sistema di qualità, lasciare

traccia quotidianamente delle scelte effettuate tramite registrazione su apposita scheda predisposta, così da poter essere visionata nei controlli da parte di chi di competenza.

Si ribadisce che è auspicabile, dove non ancora presente, la costituzione della Commissione Mensa quale organo di rappresentanza dell'utenza mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari, fra tutti i genitori afferenti alla scuola.

È opportuno prevedere interventi di formazione e aggiornamento per tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti.

Alla presente, per ogni agevole consultazione, si allegano i documenti già inviati con precedenti comunicazioni e le Tabelle dietetiche con alternative corredate di note, che si ribadisce, sostituiscono ogni altra nota in materia precedentemente inviata alle Amministrazioni Comunali.

Distinti saluti.



Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione
Dott. Giovanni De Filippis

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and strokes.