



Data **10 OTT. 2016** Protocollo N° **3860 SG** Class: **C. 10.01.1** Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: Risposta alla richiesta di parere da parte del Dirigente Scolastico Regionale sulla sentenza della Corte d'Appello di Torino n. 1049 del 21/06/2016.

Dr.ssa Daniele Beltrame  
Direttore Generale - USR Veneto

e, p.c. Dott. Marco Granziero  
Anci Veneto

Dr.ssa Michela Possamai  
Dirigente Ufficio II – USR Veneto

La sentenza del Tribunale di Torino ha stabilito che i bambini possono consumare all'interno della Scuola il pasto portato da casa, che è **in capo ai genitori la responsabilità della qualità igienica e nutrizionale di tale pasto**, e che la scuola è impegnata a rendere possibile l'esercizio di tale diritto da parte dei genitori secondo le modalità compatibili con la propria organizzazione e quella dell'eventuale ristorazione scolastica collettiva in essere.

Al momento, in Italia c'è un vuoto normativo, che non considera in alcun modo la novità del panino.

Alcuni Dirigenti Scolastici hanno espresso perplessità sulla delega ai genitori della responsabilità sul cibo fornito ai propri figli, sostenendo che tutto ciò che avviene nella scuola e quindi anche in mensa, ricade sotto la responsabilità del Dirigente Scolastico.

Le Aziende Ulss non possono imporre ai genitori la qualità dei cibi da dare da mangiare ai loro bimbi, restano comunque valide alcune considerazioni al riguardo:

- Il consumo di pasti di provenienza diversa dalla mensa scolastica, da consumarsi a scuola, deve comunque garantire la possibilità che questi vengano conservati in **ambienti e a temperature idonee** in modo da evitare contaminazioni e deterioramenti degli stessi. In tal caso, sarà necessario il ricorso a dotazioni che consentano la conservazione a temperature controllate degli alimenti che lo richiedono. Se si superano le quattro ore fuori frigo, il rischio di sviluppo di microbi patogeni è alto. Quindi, alcuni cibi saranno preferibili ad altri: meglio un formaggio stagionato della mozzarella, ad esempio, evitando cibi lavorati e manipolati quali insalata di riso o di pollo. Il consiglio è quello di **consumare alimenti "non deperibili"**, cioè che non necessitano di essere conservati a bassa temperatura (da 0 a +4° C) quali pane, focaccia, pizza semplice, non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati meglio se conservati con borse frigo. In caso di consumo di

*Area Sanità e Sociale*

*Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria*

*Palazzo Ex-Ulss, Dorsoduro, 3494/A - 30123 Venezia (VE) – tel. 0412791352 – 1353 - 1320 - fax. 041-2791355*

*[prevenzionealimentareveterinaria@regione.veneto.it](mailto:prevenzionealimentareveterinaria@regione.veneto.it)*

*[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)*



alimenti deperibili sarà necessario dotare la scuola di attrezzature per la conservazione a temperatura fredda e per l'eventuale rigenerazione degli alimenti caldi. Si ricorda che gran parte delle tossinfezioni alimentari avvengono in ambito domestico.

- La scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente finirebbe col penalizzare la varietà e la **qualità nutrizionale** dei pasti consumati specie se ripetuti più volte nell'arco della settimana. Il consiglio è quello di avere un'**alimentazione variata** ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo e consumare alimenti alternando cibi semplici quali pane, focaccia, pizza semplice, non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati. Spesso il pasto a scuola rappresenta l'unico pasto completo e bilanciato della giornata alimentare, in particolare per le fasce meno abbienti, pertanto il pasto portato da casa rischia di essere sbilanciato specie se fatto per tutta la settimana.
- Non va trascurata la **valenza educativa** della ristorazione scolastica che riconosce nel momento della condivisione del pasto un'occasione per sperimentare cibi e abitudini alimentari salutari. Sarebbe auspicabile che tutti i bambini mangiassero insieme, chi il pasto fornito dall'amministrazione chi quello portato da casa, all'interno della mensa, sotto il controllo degli insegnanti, **sensibilizzando i bambini perché non assaggino il cibo dei compagni** al fine di evitare incidenti legati ad eventuali **allergie alimentari** presenti presso la mensa. Tale convivenza rischia di intralciare e frenare l'educazione alimentare che sta alla base del percorso scolastico della mensa all'interno dei progetti fatti in ambito scolastico anche in collaborazione con le Aziende Ulss.
- Infine, non va trascurata la **valenza gestionale** della ristorazione scolastica, in particolar modo riferita al capitolato d'appalto del servizio, che necessita di numeri ed organizzazione certi al fine di garantire un prezzo equo ed uno standard qualitativo costante nel tempo per la durata dell'appalto, individuando gli utenti che utilizzano la mensa con il tempo pieno, con i rientri, con i pasti portati da casa. Inoltre, tale scelta dovrà tenere conto dell'organizzazione del servizio di ristorazione in essere.

Proprio per tali ragioni la Regione del Veneto con Decreto del Dirigente n°115 del 3 dicembre 2013 ha elaborato le "Linee Guida in materia di miglioramento della **qualità nutrizionale della ristorazione scolastica**" in fase di revisione all'interno del nuovo Piano Regionale per la Prevenzione. Tali Linee Guida rappresentano una delle strategie efficaci di popolazione al fine di intervenire sulle scelte dietetiche a scuola e sulla loro offerta e quindi contribuiscono a favorire i corretti comportamenti alimentari.

Inoltre, è da sottolineare che la preparazione e somministrazione di alimenti per la ristorazione scolastica deve essere conforme alla legislazione Comunitaria in materia di **sicurezza alimentare da parte di ditte di ristorazione** autorizzate, registrate e controllate dai Servizi di Igiene e Nutrizione delle Aziende Ulss del Veneto. E' altrettanto vero che l'impegno delle ditte di ristorazione deve essere sempre più indirizzato alla qualità organolettica, oltre che alla sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti serviti presso le scuole.

Alla luce di quanto sopra indicato, il pasto fornito dalla **ristorazione collettiva scolastica rappresenta lo standard di riferimento**, da preferire alla scelta di portare il pasto da casa, rispetto ai problemi di carattere igienico sanitari, nutrizionali, educativi e gestionali sopraindicati.

*Area Sanità e Sociale*

*Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria*

*Palazzo Ex-Ulss, Dorsoduro, 3494/A - 30123 Venezia (VE) – tel. 0412791352 – 1353 - 1320 - fax. 041-2791355*

*[prevenzionealimentareveterinaria@regione.veneto.it](mailto:prevenzionealimentareveterinaria@regione.veneto.it)*

*[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)*



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Le aziende Ulss non hanno il compito di controllare la modalità di preparazione di alimenti “casalinghi” in ambito scolastico, che non ricade nemmeno tra le responsabilità delle ditte fornitrici dei pasti per la refezione scolastica, e tanto meno compete all’Amministrazione Comunale.

Le scelte finali, quindi, spettano alla Dirigenza Scolastica e ai Comuni che dovranno tenere presente la propria organizzazione sia scolastica che ristorativa, attraverso una scelta condivisa tenendo presente tutte le considerazioni sopra descritte, in attesa di un intervento legislativo di carattere nazionale, che sistemi il vuoto normativo tuttora esistente.

Sarà nostra cura tenervi informarti sugli eventuali sviluppi futuri.

Cordiali saluti.

Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare

Veterinaria

Il Direttore

- Dr.ssa Francesca Russo -

Segreteria: Tel. 041-2791352-1353-1320

*Area Sanità e Sociale*

***Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria***

*Palazzo Ex-Ulss, Dorsoduro, 3494/A - 30123 Venezia (VE) – tel. 0412791352 – 1353 - 1320 - fax. 041-2791355*

*[prevenzionealimentareveterinaria@regione.veneto.it](mailto:prevenzionealimentareveterinaria@regione.veneto.it)*

*[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)*