

SICUREZZA ALIMENTARE E CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA



LA NORMATIVA SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Linee di indirizzo
nazionale per la
ristorazione
scolastica (2010)

Regolamenti
Europei

DDL 2037 –
disposizioni in
materia di servizi
di ristorazione
collettiva

Pronunce
giurisprudenziali

E molte
altre ...

Nota MIUR
n. 348 del
03/03/2017

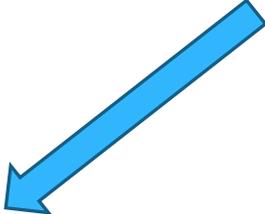
Pronunce giurisprudenziali

Alcune pronunce giurisprudenziali hanno riconosciuto il diritto di usufruire in modo parziale del tempo mensa attraverso la consumazione, **negli stessi locali destinati alla refezione scolastica**, del pasto preparato in ambito domestico in alternativa al servizio mensa erogato dalla scuola (es. SENTENZA CORTE D'APPELLO DI TORINO 21 GIUGNO 2016, N. 1049)...

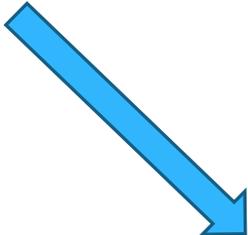
Condizioni igienico – sanitarie

Reg. CE 852/04

In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli **alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione** atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.



Se possibile prevedere dei locali diversi per gli alunni che usufruiscono della mensa



Cercare di diversificare gli orari dei pasti

Pronunce giurisprudenziali

Il Comune di Torino ha quindi fatto ricorso e la **Corte di Cassazione con la sentenza n. 20504 del 30 luglio 2019** ha ribaltato la situazione affermando che “portare il ***pasto da casa comporta una possibile violazione dei principi di uguaglianza*** (es. condizioni economiche, diritto alla salute ecc..), oltre al fatto che bisogna tener conto dei ***rischi igienico-sanitari*** di una refezione individuale e non controllata”.

I giudici della Suprema Corte inoltre ribadiscono il concetto che la nozione di istruzione non coincide con la sola attività di insegnamento, ma è comprensiva anche dei momenti formativi che si realizzano mediante lo svolgimento di attività didattiche ed educative, tra le quali l'erogazione del pasto.

Il servizio mensa – sottolineano i giudici – è comunque a domanda individuale, facoltativo per gli utenti e ***necessario a garantire lo svolgimento delle attività educative e didattiche***, essendo strumentale all'attuazione del diritto all'istruzione obbligatoria e gratuita per almeno otto anni.

A film strip background with a brown and green gradient. The text "IS THIS THE END" is written in a white, serif font. A faint question mark is visible below the text.

IS THIS
THE END

?

25 OTTOBRE 2019

Il Tar Lazio (Sez III Bis ord. 5305/2019) richiamando precedenti pareri del Consiglio di Stato (sent. n. 5156/2018) e dello stesso TAR del Lazio (Sez III Bis ord. 5305/2019), afferma il diritto degli alunni di consumare presso il locale refettorio della scuola il cibo portato da casa nelle scuole nelle quali è istituito il servizio di refezione scolastica



Con l'adeguata vigilanza si può evitare la contaminazione del cibo

La consumazione del pasto domestico a scuola - nota del MIUR del 03/03/2017

- * afferma che saranno le scuole a valutare, per gli aspetti di loro competenza, le soluzioni più idonee a far consumare agli allievi il pasto domestico, assicurando la tutela delle condizioni igienico-sanitarie e il diritto alla salute;
- * raccomanda agli UUSSRR di supportare le scuole al fine di evitare situazioni critiche;
- * indica che si deve evitare la possibilità di scambio di alimenti, al fine di evitare eventuali contaminazioni;
- * indica di adottare misure analoghe a quelle adottate nei casi di consumo di pasti speciali;
- * suggerisce alle scuole di chiedere il supporto del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, operanti presso le ASL;
- * raccomanda agli UUSSRR di mantenere rapporti costanti con le scuole, per evitare che ci si discosti dalle pronunce della Magistratura;
- * raccomanda agli UUSSRR di favorire l'interlocuzione delle scuole con le famiglie, accogliendone richieste e segnalazioni per contemperare le esigenze di tutti gli alunni, e la collaborazione con gli enti locali responsabili dell'erogazione e della gestione del servizio mensa.



In ogni caso.....

**PREVEDERE ADEGUATE AZIONI DI
DETERSIONE E SANIFICAZIONE DEI
LOCALI AD USO MENSA**



E...

Prevedere un documento, se le operazioni di pulizia fossero effettuate dai collaboratori scolastici, dove andrà inserito il piano di sanificazione dei locali che deve almeno contenere:

- * Indicazione della procedura di sanificazione con Le sue fasi (es. deterzione, risciacquo, sanificazione ecc...)
- * Periodicità delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- * Schede da compilare per la registrazione delle operazioni di pulizia

Esempio di scheda di sanificazione

Controllo Sanificazione Giornaliere

Mese/Anno _____

Giorno	Utensili	Attrezzature	Servizi igienici	Contenitori rifiuti	Pavimenti	Piani di lavoro
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

MANUALE AUTOCONTROLLO



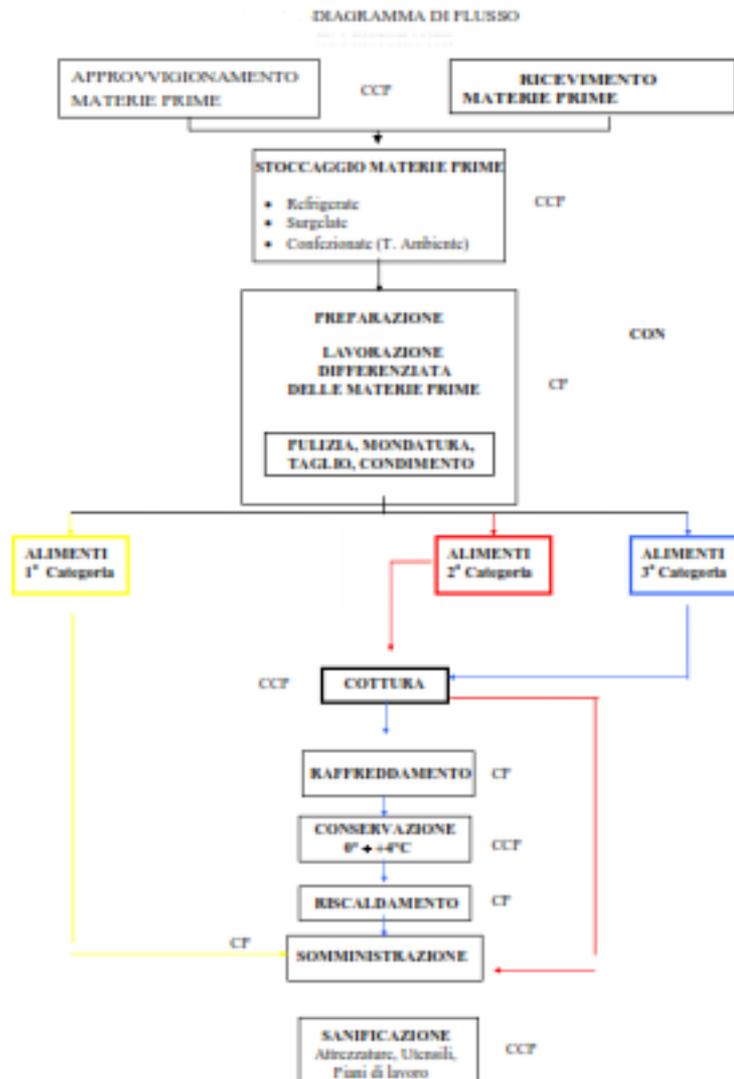
I sette principi del sistema HACCP

1. **Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;**
2. **Identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;**
3. **stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;**
4. **stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;**
5. **stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;**
6. **stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui ai punti precedenti;**
7. **predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui ai punti precedenti**

Manuale HACCP - contenuti

1. Descrizione dell'attività esercitata, caratteristiche dell'ambiente di lavoro, indicazione del personale addetto;
2. Descrizione dei prodotti alimentari e loro destinazione d'uso;
3. Diagrammi di flusso e individuazione dei punti critici di controllo

Diagramma di flusso - esempio



Manuale HACCP - contenuti

4. Analisi dei diagrammi di flusso

FASE	PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	MISURE DI CONTROLLO	FREQUENZA DI CONTROLLO	LIMITI CRITICI	AZIONE CORRETTIVA	SCHEDE DI VERIFICA
STOCCAGGIO CCP PER DEPERIBILI	<p>Infestanti e/o contaminazioni microbiche per rottura delle confezioni.</p> <p>Temperature di stoccaggio inadeguate.</p> <p>Processi degenerativi: comparsa di cattivi odori dovuti a fermentazioni, sviluppo di muffe, ecc., dovuti a condizioni ambientali inadeguate per lo stoccaggio.</p>	<p>Corretta manutenzione dotazione frigorifere</p> <p>Separazione dei prodotti di diversa natura nel frigorifero per evitare contaminazioni crociate.</p> <p>Verifica integrità delle confezioni.</p> <p>Verifica infestanti.</p> <p>Monitoraggio temperature</p> <p>Rispetto procedure sanificazione</p> <p>Formazione operatori</p>	<p>Controllo visivo dello stato di conservazione presenza infestanti.</p> <p>Data di scadenza e/o tempo di conservazione delle confezioni.</p> <p>Controllo temperature frigorifero.</p> <p>Controllo stato di pulizia ambienti, attrezzature e locali..</p>	<p>Giornaliera; controllo temperatura.</p> <p>Settimanale: stato igienico pareti e piani di appoggio e degli impianti, data di scadenza, stato di conservazione</p> <p>Mensile: stato di funzionamento degli impianti.</p>	<p>T prodotti $\leq +4^{\circ}\text{C}$</p> <p>congelati/surgelati $\leq -18^{\circ}\text{C}$</p> <p>T dotazione frigo max 1 volta al giorno = $+7^{\circ}\text{C}$ o -15°C per i surgelati</p>	<p>Eliminazione prodotti per superamento di $+3^{\circ}\text{C}$ per almeno due registrazioni</p> <p>quotidiane ripristino condizioni ottimali dotazione frigorifera</p> <p>manutenzione straordinaria se necessario..</p>	<p>MO 3 pulizia e sanificazione mensile</p> <p>MO 4 Scheda dotazioni frigorifere</p> <p>MO 8/ MO 9 Non conformità</p> <p>MO 10 Manutenzione e taratura</p> <p>MO 121/MO 12 Verifica insetti e roditori e Rilevamento trappole ed esche</p>

Manuale HACCP - contenuti

5. Istruzioni e procedure riguardanti l'igiene e la formazione del personale
6. Piano di sanificazione
7. Descrizione delle procedure di controllo dei punti critici
8. Piano di derattizzazione e disinfestazione
9. Indicazioni per la qualifica dei fornitori
- 10. Procedure riguardanti la rintracciabilità dei prodotti ai sensi del Reg. CE 178/2002**

**DOCUMENTI DA RICHIEDERE
AL GESTORE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE**

SERVIZIO DA APPALTARE	ATTIVITA' DA RICHIEDERE	F= Attività Facoltativa
Produzione dei pasti	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F	
Somministrazione dei pasti	Progettazione del servizio	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Somministrazione dei pasti	
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e somministrazione dei pasti	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Somministrazione dei pasti	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F	
Produzione e trasporto dei pasti		
Produzione e trasporto dei pasti	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Trasporto e consegna dei pasti	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Trasporto e consegna dei pasti	
	Somministrazione dei pasti	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F	
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F	
Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti con progettazione del menù	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Trasporto e consegna dei pasti	
	Somministrazione dei pasti	
	Progettazione del menù	
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F	
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F	

Fornitura prodotti alimentari e non alimentari	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Confezionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Trasporto e consegna di prodotti alimentari e non alimentari	
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

* elaborata da Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI)

Per riassumere

Al fine di garantire le condizioni igienico-sanitarie dei pasti somministrati a scuola e soddisfare quanto richiesto dal Reg. CE 852/2004, il gestore del servizio ristorazione deve fornire:

1. Manuale di Autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP e/o dichiarazione di applicazione e di rispetto delle norme contenute nel Reg. 852/04 – aggiornato con le indicazioni relative al **Reg. CE 2158/2017**
2. Libro ingredienti, dove viene indicato, per ogni singola preparazione del menù la sua composizione ai sensi del Reg. CE 1169/2011;
3. Procedure per la gestione della rintracciabilità degli alimenti ai sensi del Reg. CE 178/02 che può essere anche inserita nel manuale di cui al punto 1

NOVITA'

il REG. CE 2158/2017

Gli operatori del settore alimentare come il gestore del servizio mensa a partire dall'11 aprile 2018 deve garantire la riduzione dei livelli di acrilammide nei loro prodotti.

L'acrilammide è una sostanza cancerogena che può formarsi, in modo del tutto naturale, durante la cottura dei prodotti amidacei contenenti zucchero e l'amminoacido asparagina, come **patate, cereali, caffè, pane, pizza, biscotti e fette biscottate.**

ACRILAMMIDE: COSA FARE?

1. INTERVENTI SULLE MATERIE PRIMA:

- * PATATE: preferire prodotti freschi. In alternativa evitare stoccaggi a T° inferiori a 10 °C o ricondizionare la materia prima a 15-20 °C per tempi ben definiti. Prediligere le qualità con meno asparagina e zuccheri riducenti (es. grija...)
- * PANE: Nei cereali è invece l'asparagina il fattore limitante per la formazione di acrilammide. La maggior concentrazione di asparagina si trova negli strati esterni del chicco ovvero crusca e germe. I livelli di acrilammide risultano più elevati in alimenti con farina integrale. Pr

ACRILAMMIDE: COSA FARE?

2. PRETRATTAMENTI:

- * PATATE: mettere a bagno le patate per 15-20 minuti prima di friggerle
- * PANE, BISCOTTI, ECC...: prediligere una lunga lievitazione

3. DURANTE LA COTTURA: prediligere cotture più lunghe ma a temperature più basse. Il colore degli alimenti deve essere dorato.

INFINE... redigere procedure e moduli di controllo delle operazioni appena descritte

Allergeni – Reg. CE 1169/2011

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Frutta a guscio
mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti,
tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**FRUTTA
A GUSCIO**
Nuts

Sedano
e prodotti a base di sedano.



SEDANO
Celery

Senape
e prodotti a base di senape.



SENAPE
Mustard

Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo.



**SEMI DI
SESAMO**
Sesame

Anidride solforosa
e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



**ANIDRIDE
SOLFOROSA**
Sulphur Dioxide
(Sulphites)

Lupini
e prodotti a base di lupini.



LUPINO
Lupin

Molluschi
e prodotti a base di molluschi.



MOLLUSCHI
Molluscs

GLUTINE
Cereals containing
Wheat



Cereali contenenti glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CROSTACEI
Crustaceans



Crostacei

e prodotti a base di crostacei.

UOVA
Eggs



Uova

e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

PESCI
Fish



Pesce

e prodotti a base di pesce,
tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

ARACHIDI
Peanuts



Arachidi

e prodotti a base di arachidi.

SOIA
Soya



Soia

e prodotti a base di soia,
tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

LATTE
Milk



Latte

e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Allergeni –Reg. CE 1169/2011

Devono essere fornite adeguate e chiare informazioni relativi agli allergeni contenuti nei pasti. Le informazioni possono essere riportate nei menù, su appositi registri (libro ingredienti), cartelli:



ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

- * Denominazione di vendita con indicazione dello stato fisico (es. in polvere);
- * Elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso. GLI ALLERGENI DEVONO ESSERE INDICATI CON CARATTERE DIVERSO RISPETTO AGLI ALTRI PER DIMENSIONE, STILE O COLORE;
- * Data di scadenza o TMC;
- * Quantità netta
- * Condizioni di conservazione ed uso;
- * Luogo di origine o di provenienza;
- * Dichiarazioni nutrizionali;
- * Indicazioni del fabbricante (ragione sociale e sede) o confezionatore o venditore con sede nell'UE;
- * Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- * Lotto di appartenenza;
- * Modalità di utilizzazione e conservazione in funzione della natura del prodotto

PUNTI MAGGIORMENTE CONTROLLATI DALL'ORGANO DI VIGILANZA

AMBIENTE

- * Pulizia guarnizioni frigo, piani di lavoro e attrezzature (verifica presenza di residui di cibo);
- * Etichettatura merci (ai fini della rintracciabilità);
- * Presenza/assenza di merce a terra;
- * Presenza di detersivi sui lavandini durante l'attività;
- * Presenza di leva clinica o pedale nei lavandini di bagni e cucine;
- * Presenza di un numero adeguato di armadietti a doppio scomparto;
- * Utilizzo di elettrodomestici per la pulizia come ad es. aspiratore (NO SCOPA E PALETTA)
- * Cucina e magazzino con pareti lavabili o mattonelle almeno di 2 mt;
- * Presenza di zanzariere in cucina e locali stoccaggio merci;
- * Presenza di pedale e coperchio sui bidoni della spazzatura;
- * Presenza/assenza di contenitori anonimi (es. oliera, saliera);
- * Personale con idoneo vestiario, dotato di cuffia e che non indossa anelli o monili, in alternativa utilizzare guanti

PUNTI MAGGIORMENTE CONTROLLATI DALL'ORGANO DI VIGILANZA

DA FARE

- * Compilazione schede previste dal piano di autocontrollo (es. pulizia, temperatura frigoriferi ecc...);
- * Formazione del personale (libretti sanitari);
- * Correlazione tra i preparati e il libro ingredienti

