

"LA QUALITÀ IGIENICO-NUTRIZIONALE DEL PASTO NELLA MENSA SCOLASTICA"

Alessandra Mauti
Dietista - Ristohelp Consultant

La gestione diretta di una mensa collettiva nelle sue molteplici realtà (scuole, case di riposo e di accoglienza, convitti universitari), comporta una grande responsabilità.

Richiede, infatti, la garanzia di erogare agli utenti finali, dei pasti ineccepibili sotto il profilo igienico-nutrizionale ed il rispetto della ricca e complessa serie di prescrizioni comunitarie e nazionali che disciplinano la produzione alimentare.

L'adeguatezza sanitaria della ristorazione pubblica risulta di primaria importanza, se si considera il numero elevato di pasti che ogni giorno, per motivi diversi, siamo portati a consumare fuori casa.

Riguardo il bacino di utenza, soprattutto anziani e bambini, a seguito della scomparsa della famiglia a carattere patriarcale, tendono ad utilizzare sempre più i contesti ricettivi quali succedanei dell'accoglienza domestica.

Il numero di pasti forniti giornalmente dalle mense delle scuole italiane si aggira intorno ai tre milioni.

Una cifra di fronte alla quale, è evidente il ruolo che la refezione scolastica può e deve assumere, anche nella promozione di un'alimentazione corretta, in quanto rappresenta uno dei servizi più importanti per la collettività.

Requisiti igienico-sanitari per la refezione scolastica

Per sostenere un impatto così elevato di domande, il settore della ristorazione sociale e collettiva ha dovuto necessariamente perfezionare un modello organizzativo sistematico e razionale, in grado di garantire la salubrità degli alimenti, quale azione preventiva indispensabile per salvaguardare la salute dei consumatori.

Il Parlamento Europeo ha previsto, già da alcuni anni, l'emanazione di una normativa comunitaria relativa alla produzione, distribuzione e controllo degli alimenti, finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- tutela della sanità pubblica;
- aumento del livello di sicurezza alimentare, mediante copertura legislativa di tutte le attività produttive e commerciali, "dal campo alla tavola",
- enfaticizzazione delle responsabilità degli operatori coinvolti.

L'impianto legislativo comunitario e nazionale (Legge 283/62 e relativo Regolamento applicativo; D. Lgs. 155/97; Reg. 852/04) ha delineato i requisiti minimi obbligatori delle strutture, degli ambienti e delle apparecchiature destinati alla manipolazione alimentare.

Recentemente, la riorganizzazione legislativa in materia di sicurezza alimentare ha completato il suo iter con l'emanazione del D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007, il quale ha sancito l'applicazione dei regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene", abrogando una serie di provvedimenti nazionali (D. Lgs. 155/97; art. 2 della legge n. 283/62).

Tale iniziativa, conferisce ulteriore importanza alle procedure e ai documenti di autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP, alle buone pratiche di lavorazione, alla formazione del personale alimentarista,

alla manutenzione dei locali e delle attrezzature, al rispetto delle temperature di conservazione dei prodotti deperibili e alla qualità delle acque utilizzate per le preparazioni alimentari.
Vengono confermati alcuni obblighi e sono introdotte anche sostanziali novità.

Le conferme

a. applicazione HACCP

Il Reg. 852/04 (uno dei 4 provvedimenti del Pacchetto Igiene), andando a sostituire il D. Lgs. 155/97, diventa il riferimento determinante per le industrie alimentari, in quanto contiene i principi di base per la produzione e commercializzazione igienica di alimenti e bevande.

L'art. 5 del Regolamento, denominato "analisi dei pericoli e punti critici di controllo" stabilisce che gli operatori del settore alimentare devono:

- dimostrare all'Autorità competente il rispetto delle procedure basate sui principi HACCP, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;
- garantire che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure operative siano costantemente aggiornati;
- conservare ogni documento e registrazione per un periodo adeguato.

Molta importanza è attribuita, non solo alla stesura del Piano e Registro Autocontrollo, ma anche alla corretta e puntuale applicazione nel tempo di quanto è stato predisposto come protocollo di lavoro.

Ogni singola realtà produttiva ha le proprie peculiarità ed è essenziale che, le documentazioni HACCP descrivano ciò che viene effettivamente svolto in modo semplice e conciso, nel rispetto del criterio "scrivi ciò che fai e fai quello che scrivi".

b. Procedure di tracciabilità

Secondo la legislazione vigente (Reg. CE 178/2002 - artt. 17,18,19), gli operatori del settore alimentare sono tenuti all'applicazione di un sistema di rintracciabilità di tutti i prodotti alimentari manipolati, che garantisca alle autorità competenti una solida base di informazioni per l'individuazione delle responsabilità lungo l'intera filiera produttiva e permetta l'attivazione di procedure operative di ritiro dal mercato e/o di richiamo degli alimenti che possono presentare un rischio per il consumatore.

Si richiede, pertanto, che in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione alimentare, si sia in grado di definire esattamente la provenienza ed il destino delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti utilizzati.

Il Reg. 178/02 prevede l'obbligo di documentare e registrare gli approvvigionamenti delle materie prime in entrata (rintracciabilità a monte) e di gestire l'esclusione dal mercato degli alimenti ritenuti non più commestibili, ottenuti in condizioni tecnologiche simili (procedura di ritiro/richiamo).

Secondo quanto previsto dal suddetto Regolamento CE (commi 1,2 dell'art. 18), tutte le comunità, nell'ambito della propria attività di preparazione e somministrazione di pasti per terzi, devono predisporre le seguenti procedure di rintracciabilità:

- **Rintracciabilità a monte (forniture derrate alimentari)**
- **Ritiro e richiamo dei prodotti alimentari (materie prime, alimenti trasformati)**

Rintracciabilità a monte

Al fine di garantire il rintraccio delle materie prime acquistate, devono essere messe a disposizione dell'autorità pubblica le informazioni necessarie a contattare per tempo le ditte fornitrici, in caso di emergenze sanitarie.

Occorre predisporre quindi un elenco dettagliato di tutti i fornitori abituali/occasionali, comprendente la ragione sociale della Società, i nominativi dei rappresentanti e del responsabile dell'autocontrollo, i recapiti di telefono, di fax e di posta elettronica.

I fornitori, a loro volta, devono indicare sul documento di accompagnamento della merce, tutti gli elementi identificativi per agevolarne la rintracciabilità.

Presso la sede operativa della realtà produttiva, devono essere raccolti e conservati, per un congruo periodo di tempo, i documenti di trasporto o le fatture della merce in entrata indicanti:

- Ragione sociale e recapito dei fornitori

- Natura e quantità dei beni ricevuti
- Data di ricevimento
- Ulteriori informazioni utili all'individuazione del prodotto (partita lotto)

Procedura di ritiro/richiamo

L'obiettivo del ritiro e richiamo di un prodotto, è quello di proteggere la salute pubblica, attraverso una serie di misure volte ad escludere che un determinato alimento possa esplicare effetti dannosi sui consumatori (contaminazione dovuta a materiale estraneo o a batteri patogeni, deterioramento, putrefazione).

Nel caso di informativa da parte di un fornitore o di riscontro a seguito delle proprie verifiche di autocontrollo svolte sulle fasi di ricevimento e di stoccaggio, circa la non conformità ai requisiti di sicurezza di un prodotto alimentare, il Responsabile HACCP dell'Istituto deve provvedere a ritirare in modo tempestivo le materie prime/i prodotti ritenuti inadatti al consumo umano, collaborando fattivamente con l'azienda fornitrice ed il servizio ASI territorialmente competente, nella realizzazione delle contromisure di circoscrizione ed eliminazione del pericolo.

Questa attività di rintraccio a monte e a valle della filiera alimentare, va ad integrare il sistema più generale di gestione della qualità e di realizzazione delle procedure di autocontrollo igienico.

Le novità

c. Notifica delle imprese alimentari

Un elemento innovativo introdotto dalla normativa europea (art. 6 del Reg. 852/04), è costituito dalla procedura di notifica/registrazione di tutte le imprese alimentari, finalizzata alla programmazione dell'attività di vigilanza ufficiale.

Lo scopo di tale procedura è permettere alle autorità competenti di conoscere il numero, l'ubicazione e la tipologia degli stabilimenti alimentari, al fine di permettere l'esecuzione dei controlli ogni qualvolta giudicato necessario.

Ciascun gestore, la cui impresa debba iniziare l'attività di preparazione e somministrazione alimentare, deve presentare al Comune di appartenenza un'autocertificazione utilizzando la modulistica della DIA (Dichiarazione Inizio Attività), fornita dagli uffici comunali competenti.

La DIA deve essere presentata nei seguenti casi: • apertura di nuova attività

- modifica del ciclo produttivo
- ampliamento dell'attività esistente
- trasferimento di attività
- cambio di gestione (ragione sociale).

La notifica deve essere accompagnata da una planimetria aggiornata dei locali adibiti alla manipolazione alimentare e da una relazione tecnica, che specifichi le caratteristiche degli impianti, le modalità del ciclo produttivo e la descrizione dei prodotti finali (con particolare riferimento all'approvvigionamento di acqua potabile, allo smaltimento dei residui solidi e liquidi, alle emissioni in atmosfera e alla stesura del piano di autocontrollo).

A seguito della presentazione della notifica non è prevista, da parte dell'Ufficio competente, l'emissione di alcun nulla osta sanitario, ma soltanto una presa d'atto e l'attivazione di procedure interne, per l'archiviazione delle informazioni ricevute.

Le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita alimentare non sono quindi più soggette al rilascio dell'autorizzazione sanitaria (sancita dall'art. 2 della legge 283/62) e la registrazione non è subordinata all'ispezione preventiva da parte del personale tecnico dell'Azienda USL territoriale.

Le realtà produttive già in possesso di autorizzazione ai sensi della normativa precedente, non devono inoltrare nuova comunicazione, ma saranno registrate d'ufficio dai Servizi preposti, sulla base dei dati precedentemente acquisiti.

Presupposto della DIA è che, al momento della presentazione della comunicazione, il titolare dichiari che la struttura possiede i requisiti igienico-sanitari prescritti dal Reg. 852/04.

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale, saranno gli incaricati dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL a verificare la rispondenza di quanto autocertificato nella DIA; nel caso di dichiarazioni mendaci, si è perseguibili a sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000, per i reati di falsità in atti e uso di atto falso.

d. Formazione ed aggiornamento professionale

l'obbligo della formazione professionale per tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti (compresi i Responsabili HACCP), è stato notevolmente ribadito dal Reg. 852/04 e dalle diverse disposizioni regionali italiane, che hanno previsto l'abolizione del rinnovo/rilascio delle tessere sanitarie ed hanno prescritto il coinvolgimento diretto del personale, attraverso una periodica e comprovata educazione sanitaria.

Secondo il cap. XII dell'Allegato II del Reg. 852/04, l'imprenditore alimentare deve garantire che i propri dipendenti abbiano ricevuto idonea formazione circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione alimentare;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo correlate allo specifico settore produttivo ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso.

L'obiettivo è quello che, ciascun incaricato conosca e comprenda i vari rischi insiti in tutta la filiera alimentare e come tali pericoli possono essere prevenuti o minimizzati, tramite una corretta prassi igienica.

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono, quindi, ricevere una specifica formazione in materia di igiene personale e di buone pratiche di lavorazione (GMP) ed essere sottoposti a valutazione esterna, circa il grado di apprendimento delle conoscenze impartite.

Il potenziamento dei controlli di vigilanza ufficiale prevede, infatti, che gli organi preposti alle visite ispettive, prendano visione e verifichino la congruità della documentazione allegata nel registro di autocontrollo, compresa quella relativa alle iniziative formative svolte (attestato di frequenza, test di verifica).

e. Sanzioni

La filosofia di base dei nuovi regolamenti europei sulla sicurezza alimentare è quella, da un lato di responsabilizzare ogni operatore del settore e, dall'altro, di ottimizzare l'organizzazione dell'attività di vigilanza ufficiale.

Gli organi di controllo preposti (SIAN, Servizi Veterinari, NAS), hanno il compito di verificare che il monitoraggio interno e le registrazioni effettuati dal gruppo HACCP garantiscano, nell'impresa alimentare, la salubrità degli alimenti manipolati e di conseguenza la salute degli utenti finali.

Le carenze igienico-strutturali rilevate nel corso di una visita ispettiva devono essere eliminate entro un termine prefissato, prescritto nel verbale di accertamento redatto dagli ispettori.

Qualora le inadeguatezze riscontrate non venissero revocate nel tempo richiesto, l'autorità competente applica con un successivo provvedimento le dovute sanzioni amministrative pecuniarie.

Circa la durata del congruo periodo concesso alla realtà produttiva per eliminare le non conformità contestate, il nuovo D. Lgs. 193/07 all'art. 6, comma 7 si discosta dalla normativa precedente (Legge comunitaria 1999 - art. 10, punto 4).

A tal proposito, il D. Lgs. 193/07 fa decadere il limite minimo dei 120 giorni (previsti dalla Legge comunitaria 1999) fra il 1° accertamento e l'eventuale applicazione della multa e domanda all'autorità ispettiva, la decisione sui termini di adeguamento concessi.

L'intervallo temporale che deve trascorrere tra la prima ispezione e la seconda in cui possono essere impartite le sanzioni è, quindi, esclusivamente a discrezione dell'organo di vigilanza.

In sintesi, le comunità titolari di una mensa scolastica, devono essere in possesso delle seguenti certificazioni:

x Autorizzazione Sanitaria/D.I.A. intestata al legale rappresentante dell'istituzione che ha predisposto locali e attrezzature da destinare ad attività ristorativa

x Piano e Registro di Autocontrollo riportanti la descrizione delle procedure operative, i nominativi e le qualifiche dello staff HACCP, il comprovato addestramento professionale degli operatori coinvolti e le registrazioni di controllo svolte in concomitanza dei punti critici individuati.

Nell'ipotesi di una esternalizzazione del servizio (erogazione di pasti veicolati da centro cottura), ad entrambe le realtà operanti (comunità committente e ditta di ristorazione appaltatrice), secondo il diverso grado di coinvolgimento, sono richieste comunque le suddette attestazioni di adeguamento.

Qualora, infatti, il titolare della refezione scolastica partecipasse alle fasi di porzionamento e somministrazione del vitto, questa responsabilità residua del soggetto appaltante, dovrà avere un riscontro pratico nella realizzazione di un sistema di autocontrollo documentato, che andrà ad integrare quello implementato dal centro cottura.

Requisiti dietetico-nutrizionali per la refezione scolastica

La prevenzione degli errati modelli alimentari, promossa dal nostro Piano Sanitario Nazionale per contrastare la dilagante epidemia di obesità e delle patologie croniche e degenerative ad essa associate, prevede diverse strategie d'intervento:

- monitoraggio della ristorazione collettiva (in particolare verso i contesti scolastici)
- diffusione attraverso i mass media di campagne informative rivolte ai consumatori, circa i salutarissimi stili di vita
- realizzazione di interventi di educazione alimentare nel mondo della scuola e delle collettività

Alla mensa scolastica, nell'ambito della promozione di corrette abitudini alimentari, spetta un compito delicato: offrire alla propria fascia di utenza (bambini, ragazzi), cibi di elevata composizione nutrizionale ed organolettica.

Le scuole che preparano e somministrano pasti non possono prescindere da queste finalità educative e devono proporre ai loro utenti un modello alimentare equilibrato, in sintonia con gli standard nutrizionali suggeriti dagli esperti del settore: Linee Guida per una sana alimentazione - LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti ed Energia, indicanti i fabbisogni medi energetici, di macro e micro-nutrienti).

È evidente, che il pasto principale della giornata (ca. il 40% dell'apporto calorico giornaliero), consumato a scuola per una gran parte della settimana, rappresenta un'occasione imperdibile per realizzare iniziative educative volte ad influenzare positivamente le scelte ed i comportamenti alimentari dei soggetti coinvolti.

I requisiti indispensabili che un tale servizio di ristorazione dovrebbe garantire sono:

- o avere un menù di riferimento, rispettoso delle tradizioni alimentari e formulato secondo i livelli di assunzione nutrizionali e calorici raccomandati dai LARN;
- o promuovere progetti didattici che coinvolgano tutte le risorse umane presenti (studenti, insegnanti, genitori);
- o istruire adeguatamente gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti.

Nella elaborazione dei menu, così come indicato da alcune deliberazioni regionali circa la qualità nutrizionale dei pasti forniti nella ristorazione collettiva, le raccomandazioni dietetiche devono essere efficacemente tradotte nella pratica garantendo:

- o stesura del tracciato dietetico da parte di personale tecnico (dietista, medico specializzato in scienze dell'alimentazione)
- o rispetto dei suggerimenti dietetici previsti per le diverse fasce di popolazione
- o alternanza e varietà dei cibi
- o tutela delle abitudini alimentari locali
- o utilizzo di ricette adeguate alle esigenze degli utenti della mensa
- o esecuzione di adeguate modalità di preparazione e conservazione degli alimenti somministrati.

La scelta finale del regime alimentare adottato, deve pertanto essere il frutto del lavoro di tutti i referenti e interlocutori; l'obiettivo primario è quello di adeguare il livello della densità calorica e nutrizionale dei pasti fruiti, alle specifiche realtà presenti.

Il menu prescelto deve essere tarato in funzione della tipologia ed età dei consumatori.

Le proposte alimentari devono tener conto della realtà territoriale, della stagionalità e devono avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti protettivi e limitando, viceversa, consumi dannosi per la salute.

Occorre garantire, inoltre, l'erogazione di pasti speciali destinati a quel bacino d'utenza, in costante incremento, affetto da intolleranze e/o allergie alimentari (Legge n. 123/05 - art. 4: obbligo di erogazione di pasti s/glutine nelle mense scolastiche) o rivolti a quei consumatori che escludono alcuni cibi per ragioni etico-religiose.

In ottemperanza a quanto previsto dal vigente PSN, nell'ambito delle Aziende Sanitarie Locali, all'interno dei SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), sono state istituite le **Unità Operative di Nutrizione** che hanno il compito di valutare e controllare i menu presenti presso le mense collettive, ubicate nel territorio di competenza.

Tale iniziativa si prefigge di correggere negli elaborati presi in visione dal controllo ufficiale, le eventuali carenze od incongruità riscontrate, rispetto agli standard nutrizionali di riferimento.

Un elemento irrinunciabile nella valutazione finale di un servizio ristorativo risulta essere, comunque, la soddisfazione delle aspettative dell'utente finale.

I requisiti sensoriali e dietetici, aggiunti a quelli di sicurezza igienica, svolgono un ruolo non trascurabile nelle dinamiche di gradimento del pasto servito.

Il pasto in mensa deve diventare l'occasione per influenzare positivamente le scelte ed i comportamenti alimentari degli studenti.

La ristorazione scolastica, forse anche più della famiglia, è l'ambiente maggiormente adatto per una creativa socializzazione e può permettere l'ampliamento degli orizzonti alimentari, mediante l'emulazione e gli assaggi ripetuti.

La compliance degli alunni deve essere soggetta a verifica continua, attraverso, per esempio, periodiche indagini qualitative su gruppi mirati di bambini, insegnanti e genitori.

L'ora del pasto deve costituire un momento di relax, una pausa piacevole nell'arco della giornata. L'atmosfera che si crea intorno al bambino durante il pranzo, la cura della ricetta e le modalità di presentazione dei piatti, incidono notevolmente sul soddisfacimento dei piccoli.

Analoghe considerazioni valgono per l'ambiente di consumo; un refettorio pulito ed igienicamente protetto, confortevole, opportunamente arredato ed illuminato, rappresenta un'importante indicatore di qualità dell'impianto di ristorazione, su cui dovrebbero indirizzarsi tutte le attenzioni del gestore.

La progettazione di un menu ben calibrato diventa, pertanto, una costruzione flessibile e aderente sia alle esigenze degli utenti, che alla tutela della loro salute.

Essa implica, da parte dei responsabili della struttura scolastica, conoscenze specifiche in ambito gastronomico, nutrizionale ed organizzativo e può determinare un'ottimizzazione gestionale del servizio ristorativo (acquisto razionale delle derrate, impostazione funzionale del flusso di lavoro, etc.)

Il perseguimento di tali finalità, deve essere frequentemente monitorato con opportuni strumenti di valutazione e di sorveglianza nutrizionale e richiede una fattiva e scrupolosa collaborazione, da parte di tutti gli attori coinvolti.

Gestire un impianto di piccole o grandi dimensioni significa, quindi, coinvolgere soggetti con responsabilità e mansioni diverse, che devono interagire fra loro e cooperare ai massimi livelli, per la crescita e standardizzazione qualitativa della mensa.

(Seminario FIDAE-AGIDAE, Chianciano, 25 giugno - 1 luglio 2008)