



**A.S.L. TO3**

Azienda Sanitaria Locale  
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGNO  
SEDE LEGALE PROVVISORIA  
Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO  
Tel. 011.40171

P.E.C: [aslto3@cert.aslto3.piemonte.it](mailto:aslto3@cert.aslto3.piemonte.it)

SEDE DI PINEROLO  
Stradale Fenestrelle, 72 - 10064 Pinerolo TO  
Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

## COMUNICATO STAMPA

# IN MERITO AI CIBI PORTATI A SCUOLA DA CASA L'ASL TO3 FORNISCE INDICAZIONI AI GENITORI, SCUOLE E SINDACI

**SCUOLE E COMUNI SI STANNO INFATTI ORGANIZZANDO PER OTTEMPERARE ALLA POSSIBILITA' CONCESSA DA UNA SENTENZA DEL TRIBUNALE DI CONSUMARE CIBI PREPARATI A CASA ANZICHE' PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE**



Pur con la piena consapevolezza di non poter e non voler entrare nel merito della sentenza di Tribunale che ha previsto la possibilità, per i genitori degli scolari di far consumare pasti portati da casa rinunciando ai servizi mensa scolastici, la Direzione dell'ASL TO3 ha diramato oggi indicazioni igienico-sanitarie che possano indurre i genitori, nel caso di preparazione dei cibi, a rispettare poche ma essenziali regole per garantire la necessaria sicurezza ed apporto nutrizionale.

L'informativa è stata predisposta, su richiesta del Direttore Generale **Dr. Flavio Boraso**, dal servizio di

igiene alimenti e nutrizione dell'ASL (SIAN) ed è in corso di recapito a tutte le direzioni didattiche nonché ai sindaci dei 109 comuni del territorio con l'obiettivo di una capillare diffusione anche e soprattutto fra i genitori dei ragazzi.

Infatti alla base delle preoccupazioni sta il fatto che mentre i servizi di ristorazione collettiva come le mense scolastiche sono da anni sottoposte ad una crescente e costante verifica svolta da i Servizi di Igiene dell'ASL sia sotto l'aspetto **igienico-sanitario** (con ispezioni, prelievi ed analisi di cibi, verifica delle modalità di preparazione e sulla qualità dei cibi forniti) sia **nutrizionale** (con la predisposizione di menù bilanciati e campagne di educazione alimentare collegate), **la preparazione in casa dei cibi da portare a scuola è solo ed unicamente soggetta alla responsabilità dei genitori, rientrando nell'ambito delle preparazioni domestiche sulle quali l'ASL non esercita alcun controllo.**



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)

### COMUNICAZIONE – ASL TO3

Dirigente Amministrativo Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – 011 4017060 [www.aslto3.piemonte.it](http://www.aslto3.piemonte.it) – [comunicazione@aslto3.piemonte.it](mailto:comunicazione@aslto3.piemonte.it)  
Via Martiri XXX Aprile n° 30 – Collegno tel. 011 4017058 / Str.le Fenestrelle n° 72 – Pinerolo tel. 0121 235226/235220

Le indicazioni diramate oggi dalla Direzione dell'ASL TO3 affrontano pertanto tutte le principali preoccupazioni ed i possibili rischi di tali modalità di preparazione domestica, con l'obiettivo di riuscire, per quanto possibile, a salvaguardare la salute degli scolari evitando comportamenti che potrebbero avere ricadute problematiche sulla salubrità dei cibi consumati.

Dal punto di vista igienico si parla infatti di cibi che, confezionati a casa restano poi per diverse ore contenuti in cartelle e zainetti, nel caldo delle aule scolastiche dunque in assenza di una qualche refrigerazione e che poi vengono consumati in luoghi che devono avere caratteristiche di igiene particolari.

Dunque le indicazioni diramate dall'ASL TO3 riguardano diversi aspetti della questione, dalla scelta a monte di alimenti non deperibili, ovvero in grado di sostare per ore a temperatura ambiente, alle modalità di confezionamento "domestico" con idonee protezioni per evitare il rischio di alterazione con pericolo di proliferazione di batteri (responsabili di malattie gastrointestinali), alle precauzioni da adottare per un trasporto "protetto" negli zaini (es utilizzo di borse termiche chiuse con siberini) fino al momento del consumo, in modo che i cibi non vengano a contatto diretto con banchi di scuola o tavoli vari senza le dovute coperture di protezione.

Altro aspetto oggetto di attenzione la necessità di evitare in modo assoluto la promiscuità e lo scambio di cibi fra quelli consumati in mensa e quelli portati da casa per varie ragioni fra cui la protezione di bambini portatori di intolleranze o reazioni allergiche (che in mensa sono controllate) sia perché andrebbe a pregiudicare la possibilità di controllo della filiera della ristorazione e di individuare le cause in caso avvengano tossinfezioni.

Ma le indicazioni dell'ASL TO3 vertono non solo sull'aspetto igienico-sanitario ma anche su quello nutrizionale fornendo informazioni ai genitori sul rispetto degli apporti calorici e sulla corretta alimentazione in generale per favorire la crescita sana dei bambini e ragazzi evitando squilibri e malnutrizioni che possono provocare carenze di ferro, calcio ecc. Una delle preoccupazioni, inutile negarlo, che i genitori presi da molti impegni di lavoro, non abbiano il tempo di preparare cibi preziosi per la salute (preparati di verdure, frutta ecc.) ma si cada ancora una volta in cibi "rapidi" quali pizzette, facacce, panini ecc. tornando improvvisamente indietro di anni rispetto a tutte le campagne di corretta nutrizione effettuate nel recente passato dai servizi di igiene e nutrizione nonché promozione della salute.

E' fondamentale che per la salute ed il corretto sviluppo dei bambini vengano somministrati pasti che consentano l'equilibrio degli apporti calorici e di nutrienti, come in effetti è previsto nei menù (decisi e controllati con l'ASL) delle mense scolastiche. E' infatti dimostrato che situazioni di non equilibrata nutrizione possono rappresentare rischi sia per eccesso di alimentazione (un bambino su 5 nell'ASL TO3 è obeso tenuto conto che il 70% conserverà tale obesità anche in età adulta con rischi di ipertensione, ipercolesterolemia, malattie del cuore diabete ed alcuni tumori) sia per difetto con l'assunzione di nutrienti in modo sbilanciato che causano carenze di ferro nel 19% degli adolescenti con sintomi quali stanchezza cefalea irritabilità, che si ripercuotono negativamente sul rendimento scolastico dei ragazzi o come la carenza di calcio che non garantisce un'adeguata crescita e consolidamento della struttura ossea predisponendo ad un maggior rischio futuro di osteoporosi e fratture.

I Medici di Medicina Generale ed i Pediatri di libera scelta costituiscono comunque un punto di riferimento per le famiglie anche in materia di corretta alimentazione.



30 Settembre 2016



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)

---

**COMUNICAZIONE – ASL TO3**

Dirigente Amministrativo Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – 011 4017060 [www.aslto3.piemonte.it](http://www.aslto3.piemonte.it) – [comunicazione@aslto3.piemonte.it](mailto:comunicazione@aslto3.piemonte.it)  
Via Martiri XXX Aprile n° 30 – Collegno tel. 011 4017058 / Str.le Fenestrelle n° 72 – Pinerolo tel. 0121 235226/235220