



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

ID: 0041841/01/06/2018/ASURAV5/PSIAN/P

**Ai Responsabili dei Servizi di ristorazione scolastica
e per l'infanzia dei Comuni dell'Area Vasta 5
LORO SEDI**

**Ai Presidenti/Rettori di Enti Gestori di Scuole Paritarie
LORO SEDI**

**Ai Responsabili di Asili nido e Servizi per l'infanzia
LORO SEDI**

p.c. Ai Dirigenti Scolastici

Ai Pediatri di Libera Scelta

Ai Medici di Medicina Generale

LORO SEDI

OGGETTO: Reazione avverse agli alimenti nelle attività di ristorazione collettiva. Norme di prevenzione per responsabili e gestori delle mense scolastiche pubbliche e private e degli asili nido e servizi per l'infanzia.

Questo Servizio ha redatto un documento che, nel rispetto del ruolo svolto dai diversi attori in gioco nel sistema gestionale della ristorazione collettiva e nella convinzione che una efficace comunicazione fra gli interlocutori istituzionali è fondamentale per la promozione di azioni di miglioramento a garanzia della salute dei consumatori, fornisce indicazioni essenziali per la valutazione del pericolo allergeni e per la gestione del rischio di reazioni avverse in soggetti predisposti.

Il documento è una sintesi di recenti atti di indirizzo prodotti da diverse Società scientifiche e tiene conto dell'evoluzione normativa europea in merito alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e dell'adozione delle recenti disposizioni applicative e sanzionatorie (D.Lgs. n. 231/2017), in vigore dal 9-05-2018, coniugando obiettivi di promozione di abitudini alimentari corrette e di sicurezza e conformità alle norme, specifico campo d'azione della sanità pubblica nell'interazione con il mondo della ristorazione collettiva.

In particolare, nell'attività di elaborazione e/o valutazione delle diete speciali sanitarie, che ricomprendono quelle personalizzate per reazioni avverse ad alimenti, questo Servizio si pone come interlocutore privilegiato delle Istituzioni, delle famiglie, dei medici e pediatri curanti e delle imprese di ristorazione a tutela della sicurezza alimentare e nutrizionale.

Allo scopo di una efficace diffusione del documento, si chiede ai Dirigenti comunali, Responsabili dei Servizi di ristorazione scolastica, e ai Presidenti/Responsabili di Enti Gestori di Scuole Paritarie e/o di Asili nido e Servizi per l'infanzia privati, nel caso di affidamento in gestione del servizio mensa, di far pervenire copia dell'allegato all'Operatore del Settore Alimentare (OSA)/Legale rappresentante della Ditta assegnataria, in considerazione del fatto che le norme europee pongono in capo all'OSA la responsabilità di garantire la sicurezza alimentare dei consumatori, in particolare se a rischio di reazioni avverse.

Si chiede, inoltre, ai Dirigenti scolastici, che leggono per conoscenza, di informare opportunamente e favorire la collaborazione del personale insegnante maggiormente coinvolto nello sviluppo di corrette abitudini alimentari dei bambini e nell'attività di vigilanza durante il consumo del pasto nella mensa scolastica.

Si ricorda, infine, che documenti utilizzabili per la gestione delle attività di ristorazione scolastica, soprattutto per gli aspetti relativi all'elaborazione e/o valutazione di diete speciali sanitarie, sono scaricabili dal sito web ASUR Area Vasta 5: http://www.asurzona13.marche.it/viewdoc.asp?CO_ID=9772.

Cordiali saluti.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
Dr. Vincenzo Calvaresi

Responsabile del procedimento: Dr. Vincenzo Calvaresi
Direttore medico U.O.C. SIAN - DIP. PREV. AV5
Viale M. Federici - Ascoli Piceno - Tel. 0736.358059
E-mail: vincenzo.calvaresi@sanita.marche.it
PEC: areavasta5.asur@emarche.it

Allegato:

- Norme di prevenzione e di gestione del servizio mensa per le reazioni avverse ad alimenti.