



REGIONE DEL VENETO

UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE


Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Le diete speciali proposte dalle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"

DGR 475/08



**Stefania Tessari**



SECUREZZA ALIMENTARE E SANITARIA

Area tematica di riferimento

S.S.A.S. Servizi di Igiene Alimentari e Nutrizionali

Ufficio Attività S.S.A.S. del Veneto

Seconda Edizione

OTTOBRE 2008

---

---

---


---

---

---

---

---



REGIONE DEL VENETO

UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Obiettivo triplice delle Linee guida

- elevare il livello di tutela igienico-sanitaria del servizio di ristorazione scolastica
- fornire agli Enti Locali/comunità uno strumento misurabile, verificabile e confrontabile di valutazione igienico - sanitaria
- dotare l'operatore di Sanità pubblica di una serie di indicatori utilizzabili per la valutazione sia delle strutture oggetto di vigilanza sia delle proprie capacità operative.

---

---

---

---

---

---

---

---



REGIONE DEL VENETO

UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Aggregazione multidisciplinare

Gruppo di Lavoro/ Area tematica "Nutrizione", dei Piani triennali Sicurezza Alimentare (P.T.S.A.) della Regione del Veneto 02/04, 05/07 e 08/10, ha attivato la scheda tematica "Ristorazione collettiva e sociale" costituito da:

- Esperti sanitari e tecnici (medici, dietisti, igienisti e spec. in Scienza dell'Alimentazione dei SIAN, delle Aziende USLL
- Sanitari (medici diabetologici) di altre strutture delle Aziende Ospedaliere
- Tecnici (biologi e veterinari) del UPSAIA della Regione del Veneto
- Rappresentanti di Associazioni di tutela degli utenti (A.I.C.)

---

---

---

---

---

---

---

---



REGIONE DEL VENETO

UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

### Tematiche

- Capitolato d'appalto
- Schede prodotto
- qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica con tabelle dietetiche e griglie di menù per fasce d'età
- Diete speciali (intolleranze/allergie alimentari)
- Nutrivending

---

---

---

---

---

---

---

---



REGIONE DEL VENETO

UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

### Scopo dell'allegato dedicato alle diete speciali

aiuto e guida nell'affrontare l'alimentazione anche di coloro che presentano diagnosi di reazione avversa agli alimenti come nel caso della celiachia, dell'intolleranza al lattosio e delle allergie ad alimenti che con maggior frequenza ricorrono nella nostra popolazione. evitare di far sentire i bambini "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.



---

---

---

---

---

---

---

---



REGIONE DEL VENETO

UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Gli specialisti propongono generalmente una **dieta di eliminazione**, basata sul principio dell'esclusione degli alimenti che causano allergia.

Molti di questi possono essere contenuti in piccole o grandi quantità anche in alimenti trasformati, di composizione complessa, sui quali si basa gran parte della nostra alimentazione.

Direttiva 2003/86/CE che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari



**Normativa Allergeni**



Stabilisce nuove modalità nelle indicazioni degli ingredienti in etichetta al fine di aumentare la tutela del consumatore sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione

---

---

---

---

---

---

---

---



REGIONE DEL VENETO

UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ALLEGATO III bis - Ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- Lupino e prodotti a base di lupino (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. 178/2007)\*
- Molluschi e prodotti a base di molluschi (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. 178/2007)\*

\* - Le etichette non conformi possono essere utilizzate fino al 30 giugno 2008 e i prodotti così etichettati possono essere venduti fino al 23 dicembre 2008;

- Per quel che riguarda lupino e prodotti derivati e molluschi e prodotti derivati, i prodotti non conformi etichettati prima del 23 dicembre 2008 possono essere venduti fino a esaurimento scorte.

---

---

---

---

---


---

---

---

---

---



REGIONE DEL VENETO

UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

ATTENZIONE! DURANTE LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DELLA DIETA...

- Preferire l'utilizzo di alimenti semplici da assemblare al momento.
- Se vengono utilizzati cibi confezionati **leggere attentamente le etichette**, al fine di evitare l'introduzione di ingredienti vietati.
- Dare la precedenza alla preparazione del pasto speciale rispetto alle altre preparazioni.
- Utilizzare piani di lavoro, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti **esclusivamente** alla preparazione della dieta.
- Conservare **separato** in appositi recipienti chiusi e identificati il pasto speciale fino al momento del consumo.
- Dare la precedenza alla distribuzione del pasto speciale, lavarsi le mani in caso di contatto con gli allergeni.
- Distribuire la dieta con mestoli dedicati.
- Evitare di dare ai bambini gli alimenti contenenti gli allergeni (es.: il pane ai bambini celiaci).

---

---

---

---

---


---

---

---

---

---



REGIONE DEL VENETO

UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Schemi dietetici inseriti all'interno delle linee guida

- 6.5.1 Allergia alle proteine della uova
- 6.5.2 Allergia alle proteine del latte vaccino
- 6.5.3 Intolleranza al lattosio
- 6.5.4 Allergia ai legumi
- 6.5.5 Allergia alle arachidi
- 6.5.6 Allergia alla frutta a guscio (frutta secca)
- 6.5.7 Allergia alla soia
- 6.5.8 Intolleranza al glutine (Celiachia)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



REGIONE DEL VENETO  
UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

**MODULO B**  
ESEMPIO DI CERTIFICATO CON LE MINIME INDICAZIONI NECESSARIE PER DIETE SPECIALI AI FINI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Data \_\_\_\_\_

Si certifica che il bambino/a \_\_\_\_\_ presenta: \_\_\_\_\_ M ☐ F ☐

Nato/a il \_\_\_\_\_

☐ ALLERGIA ALIMENTARE (SPECIFICARE \_\_\_\_\_)

☐ INTOLLERANZA ALIMENTARE (SPECIFICARE \_\_\_\_\_)

☐ CELIACHIA

☐ MALATTIA METABOLICA/DEFICIT ENZIMATICO (SPECIFICARE \_\_\_\_\_)

Si richiede pertanto una **DIETA PRIVA DEI SEGUENTI ALIMENTI:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Timbro e firma del Medico Curante

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

REGIONE DEL VENETO  
UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

**Il nostro studio**

Nell'ULSS 16 del Comune di Padova, si è svolta un'indagine epidemiologica nel corso di cinque anni scolastici 2001 - 2006, sui bambini da 0 a 13 anni, per un totale di **101.050** soggetti.

Dal 2001 al 2006, i pasti forniti sono in media **5.870** al giorno.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

REGIONE DEL VENETO  
UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 – PADOVA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

**Tipologie di diete**

☒ Le **diete** per i soggetti affetti da **allergia** o **intolleranze alimentari**, siano esse singole o multiple.

☒ La **dieta** per i soggetti affetti da **morbo celiaco**.

☒ Le **diete** per i soggetti affetti da particolari **malattie metaboliche** che, a scopo terapeutico, necessitano dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, **favismo**).

☒ La "**dieta leggera**", rivolta a soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitoria dovuta a disordine alimentare, con enteriti in via di risoluzione ecc.

☒ **Diete** particolari per soggetti che rispettano specifiche abitudini alimentari dettate da **motivazioni religiose**.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

REGIONE DEL VENETO  
UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 - PADOVA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

## Materiali e metodi

1. Si sono richieste al Comune le certificazioni mediche specialistiche.
2. Si è considerata l'incidenza di celiachia, favismo, di intolleranza al lattosio e allergia alle proteine del latte e derivati, perché riscontrate più frequentemente nei neonati e nei bambini.
3. Si sono inclusi anche coloro che per motivi religiosi hanno richiesto una dieta speciale.

---

---

---

---

---

---

---

---

REGIONE DEL VENETO  
UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 - PADOVA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

## Risultati

Bambini con certificazione attestante reazioni patologiche all'ingestione di alimenti

**N.B.** Con il termine reazioni patologiche ci si riferisce a celiachia, favismo, intolleranza al lattosio e allergia alle proteine del latte.

	Tot. bambini con reaz. pat.	Tot. bambini dal 2001 al 2006	%
nidi	399	5.341	7,47%
materne	477	26.226	1,82%
elementari	651	41.628	1,56%
medie	38	27.855	0,14%

---

---

---

---

---

---

---

---

REGIONE DEL VENETO  
UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 16 - PADOVA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

## N° di bambini affetti da CELIACHIA

Bambini con celiachia negli anni scolastici 2001 al 2006

	tot. bambini celiaci	Tot. bambini dal 2001 al 2006	%
nidi	1	5.341	0,02%
materne	5	26.226	0,02%
elementari	21	41.628	0,05%
medie	3	27.855	0,01%

---

---

---

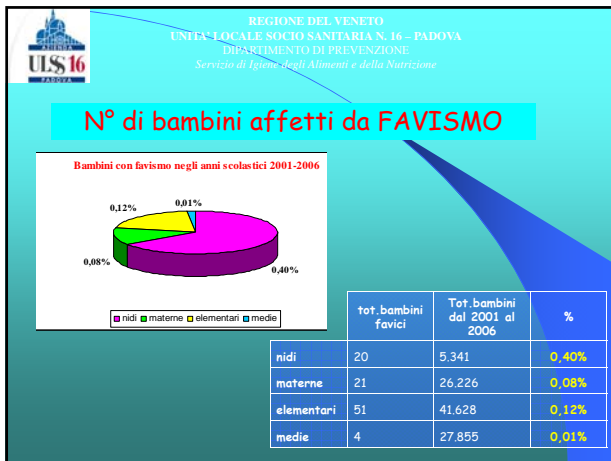
---

---

---

---

---




---

---

---

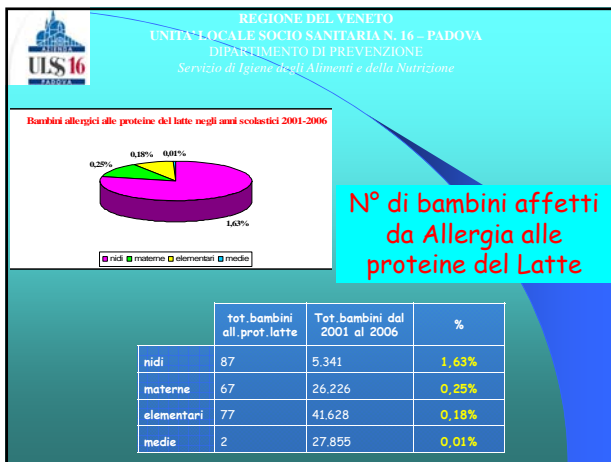
---

---

---

---

---




---

---

---

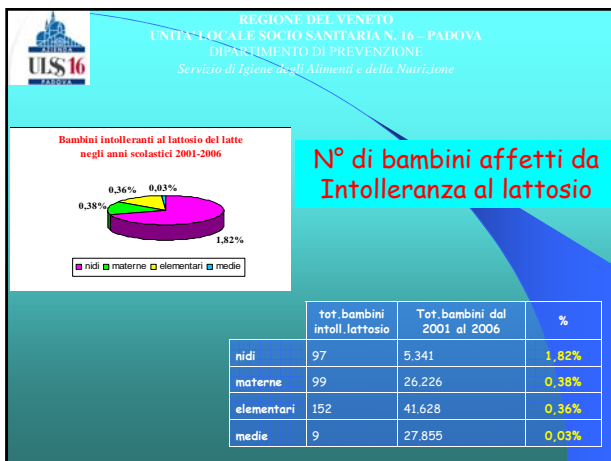
---

---

---

---

---




---

---

---

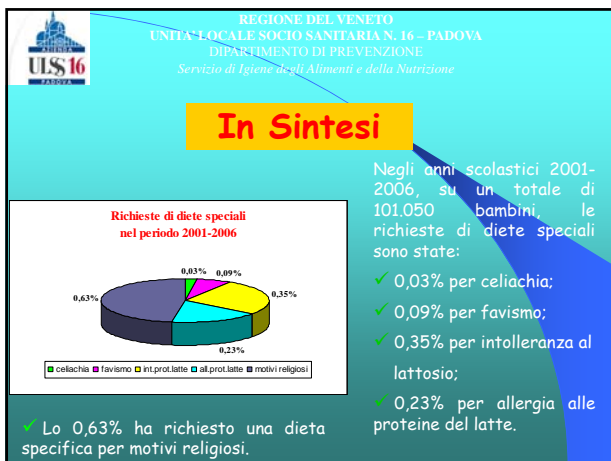
---

---

---

---

---




---

---

---

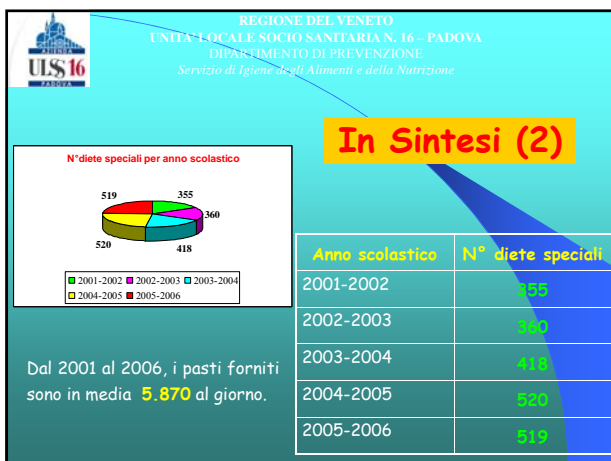
---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

---

---

---




---

---

---

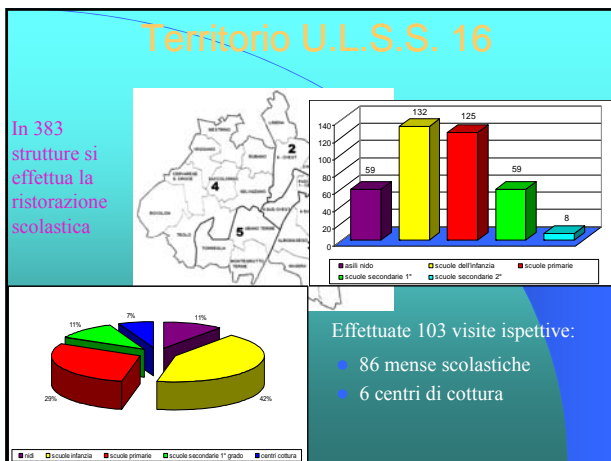
---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

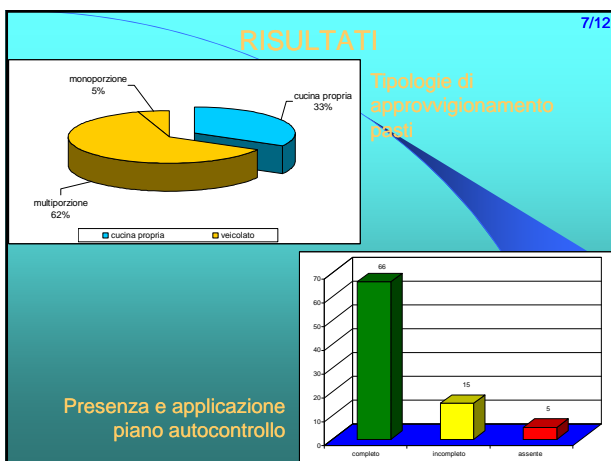
---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

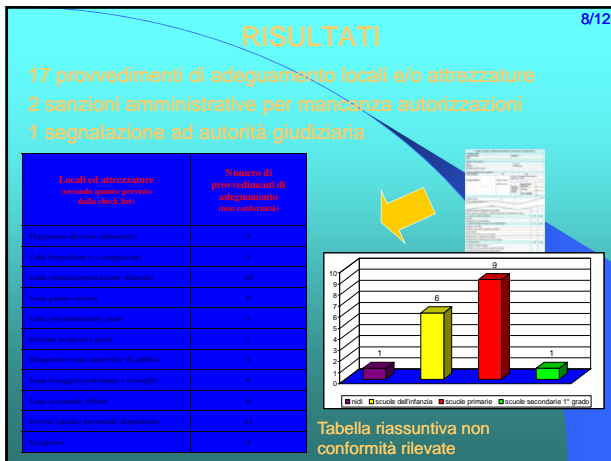
---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

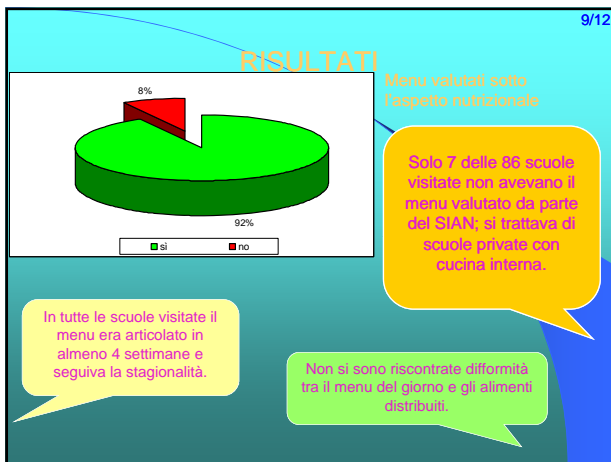
---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

11/12

CONCLUSIONI: Cucina interna

Igienico-sanitario:

+ Preparazione immediata

- Formazione, professionalità

- Idoneità strutture

- Acquisti materie prime

Nutrizionale:

+ Palatabilità

+ Rapporto personale

- Ricettari

- Zona diete speciali

---

---

---

---

---

---

---

---

12/12

Conclusioni

Situazione sostanzialmente positiva

+ La gran parte delle menue scolastiche violate risultava pienamente rispondente ai requisiti

+ Le non conformità riscontrate sono state rimosse in breve tempo

+ La formazione del personale dal punto di vista igienico-sanitario è risultata essere adeguata ed efficace

+ L'attività di controllo effettuata dal personale del SIAN costituisce un importante contributo alla prevenzione

- La formazione dal punto di vista nutrizionale è ancora limitata ai soli operatori delle grandi strutture

- Nelle scuole con cucina interna non esistono ancora procedure per la gestione di diete speciali per bambini con allergie

---

---

---

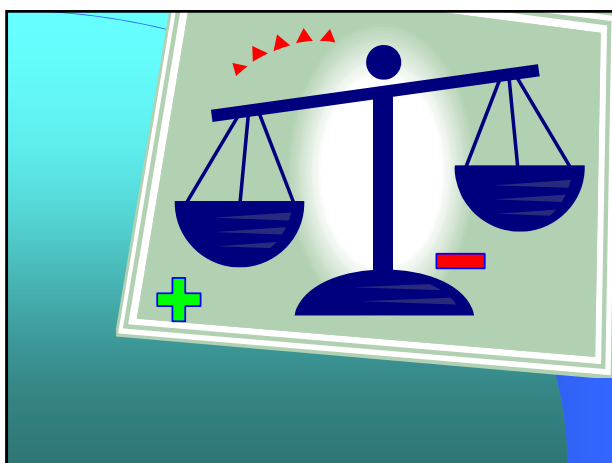
---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

---

---

---