

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia**

**Dipartimento di Sanità Pubblica
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Sede distrettuale di Montecchio**

Prot. 12855
DE 03.02.09

Agli uffici scuola
dei Comuni della
Provincia Reggio E.

Ai plessi Scolastici della
Provincia di Reggio E

Alla F.I.S.M.

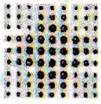
Oggetto: alimenti serviti all'interno degli asili e delle scuole, in occasione di compleanni degli alunni o altre manifestazioni

A integrazione e aggiornamento di quanto già comunicato con nota prot. N 46499 del 23/04/04 e per uniformare i comportamenti su tutto il territorio provinciale evitando disguidi ed incomprensioni, siamo a proporre ulteriori indicazioni e chiarimenti sulla organizzazione di piccoli rinfreschi con somministrazione di cibi e bevande da parte dei genitori, per festeggiare compleanni o altri eventi.

La finalità è quella di consentire questi momenti conviviali, importanti per il processo di socializzazione del bambino e dell'adolescente, senza arrecare danno alla salute, favorendo l'uso di alimenti semplici, di facile preparazione e conservazione.

Si ribadisce il concetto che gli alimenti utilizzati nelle occasioni sopra descritte, possono essere preparati a livello domestico o acquistati presso laboratori artigianali/ punti vendita di prodotti alimentari, purché rispettino requisiti di sicurezza, in particolare prodotti essiccati con basso tenore in acqua, o prodotti con alta concentrazione salina o zuccherina tali da non consentire la riproduzione batterica. Infatti, tali alimenti non necessitano di particolari sistemi di conservazione ed è sufficiente siano mantenuti in ambiente pulito, protetti mediante carta o involucri per alimenti.

Un esempio tipico sono le ciambelle e focacce da forno per le quali sono previsti tempi e temperature di cottura che consentono la sterilizzazione del prodotto e nel contempo



l'essiccamento o per meglio dire la perdita di umidità tale da non consentire la crescita di batteri patogeni.

In particolare si ribadisce il consiglio di limitare l'utilizzo ai seguenti prodotti:
torte secche da forno (es. torta margherita, ciambella, crostata,) , evitando farciture con panna, creme , gelato o altri prodotti deperibili;
pane e focacce (es. gnocco al forno, erbazzone, salatini, grissini) **eventualmente imbottiti con salumi stagionati**, evitando salse e maionese
pizza;
pop-corn;
frutta di stagione;
bevande preconfezionate.

Considerando inoltre che i cibi e le bevande utilizzate, seppur molto graditi, non sempre sono validi dal punto di vista nutrizionale, si consiglia di limitare il numero delle occasioni conviviali.

Si rimane a disposizione per ulteriori chiarimenti.

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Il Direttore
dott. Maurizio Rosi



Il Referente Nutrizione
dott.ssa Alessandra Fabbri