

Diete speciali nella ristorazione scolastica: gestione del rischio e criticità

Morena Valeria ¹, Scognamiglio Umberto ², Ermenegildi Arianna ¹, Saccares Stefano. ¹

¹ Centro Studi per la Sicurezza Alimentare, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana, Roma, Italia
² Consulente Nutrizionista Area I Servizi al cittadino, Comune di Ariccia (RM)

RIASSUNTO

Per "DIETE SPECIALI" si intendono regimi alimentari con caratteristiche dietetico nutrizionali particolari, destinati ad utenti del servizio di ristorazione che, per motivi clinici (es. allergie, intolleranze, malattie metaboliche), religiosi o etici (es. vegetariani), non possono fruire del vitto normalmente fornito. Secondo dati europei, i bambini che necessitano di regimi dietetici particolari sono circa il 3-5% della popolazione scolastica e di questi, l'85% è affetto da intolleranze o da allergie. Considerato che oggi la ristorazione scolastica viene considerata lo strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione, è necessario porre la massima attenzione nei confronti del bambino con esigenze specifiche, in quanto non deve essere penalizzato dalla sua condizione. Scopo del presente lavoro è quello di sottolineare come, nonostante la rilevanza della corretta gestione delle diete speciali, l'aspetto organizzativo nella ristorazione scolastica, in alcune realtà sia, purtroppo, ancora sottovalutato.

INTRODUZIONE

In Italia, le stime relative alla richiesta di diete speciali nella ristorazione scolastica si sovrappongono alle medie europee e mostrano un trend in crescita negli ultimi anni. Considerato che oggi la ristorazione scolastica, al di là del semplice ed esclusivo soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, viene considerata lo strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione, è necessario porre la massima attenzione nei confronti del bambino con esigenze particolari, in quanto non deve essere penalizzato dalla sua condizione. Le diete speciali devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, devono essere igienicamente sicure e devono garantire la protezione nei riguardi di allergie, intolleranze e malattie metaboliche. La dieta, essendo in questi casi, parte integrante della terapia, svolge un ruolo necessario ed indispensabile, ma se non adeguata alle esigenze cliniche dell'utente, può rappresentare essa stessa un grave pericolo per la salute dell'individuo. La gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica risulta, pertanto, complessa in quanto comporta una particolare attenzione ed organizzazione in ogni fase del servizio. Nonostante la rilevanza della corretta gestione delle diete speciali e malgrado la disponibilità di strumenti quali le Linee Guida Ministeriali e il Capitolato d'appalto, l'organizzazione nella ristorazione scolastica, in alcune realtà è, purtroppo, ancora sottovalutata.

MATERIALI E METODI

Il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare da alcuni anni è impegnato nello svolgimento di attività didattica inerente la sicurezza alimentare presso istituti scolastici di vario ordine e grado. Nel periodo 2007-2012, nell'ambito di un percorso formativo realizzato presso gli istituti scolastici di un comune della Provincia di Roma, ha evidenziato una serie di punti critici nell'organizzazione delle diete speciali del servizio di ristorazione di cui usufruiscono gli alunni del comune.

RISULTATI

Le criticità riscontrate riguardano:

1. le modalità di accesso per l'erogazione della dieta speciale;
2. l'idoneità della documentazione acquisita e/o adottata e della loro gestione;
3. la modalità di prenotazione delle diete speciali;
4. la valutazione del rischio relativo alle diverse tipologie di diete speciali e la stesura di un piano di autocontrollo aziendale adeguato che descriva le procedure per la gestione delle specifiche diete speciali;
5. la formazione di tutti gli operatori addetti alla gestione delle diete speciali e la verifica della stessa;
6. le modalità operative di preparazione delle diete speciali, il loro confezionamento ed identificazione;
7. la fase di somministrazione delle diete speciali;
8. il numero spesso insufficiente degli operatori addetti alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti;
9. il gradimento della dieta speciale;
10. la collaborazione e la corresponsabilità di tutti i soggetti coinvolti nel "processo" dieta speciale;
11. la mancanza, in caso di errore, di procedure di gestione delle eventuali non conformità;
12. la mancanza, in caso di errore in fase di somministrazione del pasto dietetico, di una "procedura di emergenza" da attivare.

DISCUSSIONE E CONCLUSIONI

Appare evidente come sia auspicabile una maggiore sensibilizzazione e attenzione al problema di tutti gli operatori coinvolti nella ristorazione scolastica. In particolare sono importanti, previa adeguata formazione, cura, precisione e rigore da parte del personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti e del personale scolastico che deve costantemente vigilare. E' necessario che fra gli operatori della cucina e fra quelli della somministrazione, sia identificata una persona, con adeguata formazione, a cui affidare la gestione delle diete speciali e che presso il centro cottura e la sala di somministrazione sia consultabile una documentazione completa ed aggiornata. La gestione delle diete speciali può essere considerata come un punto critico di controllo a se stante nella filiera della ristorazione scolastica e in quanto tale sarebbe auspicabile uno specifico riferimento nel manuale di autocontrollo aziendale. Ugualmente utile potrebbe rivelarsi una maggiore frequenza e severità nei controlli da parte delle autorità competenti. Una sorveglianza puntuale potrebbe, infatti, favorire l'adozione da parte del gestore di una condotta più appropriata nella gestione delle diete speciali, facilitata da una più dettagliata formulazione delle procedure gestionali.

Bibliografia

1. Gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica. Linee di indirizzo. Regione Lombardia, ASL Mantova; 2. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica; 3. Linee guida per una sana alimentazione INRAN; 4. Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN). Società di Nutrizione Umana, revisione 1996; 5. Regolamento mensa scolastica CC 83 del 11 nov 2008. Comune di Ariccia.