

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Dipartimento di Sanità Pubblica
Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria
U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione

Alla cortese attenzione
del Sig. Sindaco
dell'Assessore alla Pubblica Istruzione
e del Responsabile Servizio Mensa scolastica
di tutti i Comuni della Provincia di Piacenza

Oggetto: criteri igienico-nutrizionali per la formulazione dei menù nella ristorazione scolastica

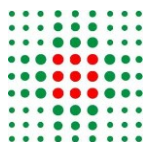
Allo scopo di tutelare la qualità igienico-nutrizionale nelle mense del territorio, il gruppo aziendale per la Ristorazione Scolastica si è orientato unanimemente a precisare quanto segue:

- FORMAGGI** Freschi: solo se prodotti con latte pastorizzato;
 Stagionati: solo formaggi duri con stagionatura superiore ai 60 giorni.
- SALUMI** Salumi interi: solo se con stagionatura superiore ai 180 giorni;
 Evitare insaccati di carne cruda macinata;
 Escludere la coppa dal menù delle scuole dell'infanzia, in analogia con il menù nidi.
- CARNI** Evitare la somministrazione di carni crude o non sufficientemente cotte.
 Inoltre alcune variazioni proposte (es. polpettoni, crocchette di pesce, lonza fredda, salsa verde, bruschette vegetali...) possono essere ammesse solo se preparate da prodotto fresco e consumate in giornata.
- PESCI** Evitare il pangasio e la tilapia o altri pesci poveri in omega 3.
- UOVA e prodotti a base di uova**
 Si richiama l'applicazione dell'ordinanza regionale del 10/06/2010 n. 138 (divieto di somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte prima del consumo al trattamento termico di cottura).
- SURGELATI e CONGELATI**
 Evitare i cibi congelati e surgelati a eccezione di alcune verdure e pesci:
 legumi, spinaci, fagiolini, nasello, merluzzo, halibut, platessa, sogliola.
- INSALATA di PESCE**
 Solo se costituita da ingredienti sottoposti a cottura, evitando crostacei e molluschi.

Il responsabile del procedimento Dario Signorelli
File:

U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione –
Direttore: Dott. Giuseppe Mion
Piazzale Milano 2 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.317939 – Fax. +39.0523.317927
e.mail : g.mion@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: via Anguissola n.15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.301111
Codice fiscale 91002500337



PRIMI PIATTI

Evitare le paste ripiene quali tortelli/tortellini freschi/congelati provenienti da laboratori esterni per i rischi sanitari a essi collegati, tranne che in occasioni eccezionali in cui la cucina prepari direttamente e internamente, a partire da materie prime fresche.

BRODI DI VERDURA

E' necessario puntualizzare che nella preparazione di brodi "vegetali" devono essere impiegate verdure in pezzi o passate.

I minestrone per i nidi devono essere costituiti esclusivamente da verdure fresche; nelle scuole di altri ordini si devono utilizzare in buona parte verdure fresche (le verdure surgelate miste possono essere impiegate solo come base).

DESSERT, GELATI e SUCCHI DI FRUTTA

Si ritiene inopportuna dal punto di vista nutrizionale la loro somministrazione a fine pasto, salvo particolari situazioni di carattere sporadico.

E' da preferirsi la frutta fresca.

A disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento, si porgono cordiali saluti.

X Il Gruppo Aziendale Ristorazione Scolastica
(Dott. Dario Signorelli)