

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: AGGIORNAMENTO 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 e semi-stagionati: solo se prodotti con latte pastorizzato (ricotta, mozzarella, crescenza, certosa, provola, provolone, ecc);
Stagionati: solo formaggi duri con stagionatura superiore ai 60 giorni.

UOVA e prodotti a base di uova – INSACCATI

Si richiama l'applicazione dell'ordinanza regionale del 13/06/2022 n. 175 (divieto di somministrazione, nelle strutture ospitanti categorie a rischio, di prodotti alimentari contenenti uova crude ed insaccati freschi a base di carne suina e avicola non sottoposti, prima del consumo, a trattamento di cottura);

Salumi interi: solo se con stagionatura superiore ai 180 giorni;
Evitare insaccati di carne cruda macinata.

CARNI

Evitare la somministrazione di carni crude o non sufficientemente cotte.
Inoltre alcune variazioni proposte (es. polpette, hamburger, ecc) 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;
L'insalata di pesce deve essere costituita da ingredienti sottoposti a cottura, evitando crostacei e molluschi.

SURGELATI e CONGELATI

Evitare i cibi congelati e surgelati a eccezione di alcune verdure e pesci:
legumi, spinaci, fagiolini, cavolfiori, nasello, merluzzo, halibut, platessa, sogliola.

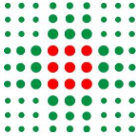
CONDIMENTI DEI PRIMI PIATTI

Tutti i condimenti utilizzati per i primi piatti (es. pesto, sughi a base di verdure, ragù...) devono essere preparati a partire da materie prime fresche, come da ricettario; in caso non sia possibile garantirlo (ad es. pesto), sostituire con condimento a base di verdure.

Il responsabile del procedimento: Dario Signorelli
File:

U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione –
Direttore: Dott. Giorgio Gatti
Piazzale Milano 2 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.317939 – Fax. +39.0523.317927
e.mail : g.gatti@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



BRODI DI VERDURA

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

I minestroni 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)

LA PRESENTE COPIA E' CONFORME ALL'ORIGINALE DEPOSITATO.
Elenco firme associate al file con impronta SHA1 (hex):

64-A9-A4-97-53-13-A6-C9-8E-2F-30-34-6C-61-2C-A4-BE-B0-74-AA
--

CAdES 1 di 1 del 16/02/2023 10:52:49

Soggetto: DARIO SIGNORELLI SGNDRA73C04A794O



Validità certificato dal 02/09/2022 08:58:42 al 02/09/2025 08:58:42

Rilasciato da ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1, ArubaPEC S.p.A., IT con S.N. 7454 631F 8823

Commento: firma con funzioni vicariali
