

INTEGRAZIONE DEI PROGETTI EDUCATIVI ORTI SCOLASTICI E LABORATORI DI CUCINE DIDATTICHE CON IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PREMESSA

Tenuto conto degli obiettivi indicati nei programmi di politiche alimentari e nutrizionali elaborati da World Health Organization – Europe Region ¹, Food Agriculture Organization ² e European Union ³, vista la coerenza dei progetti relativi agli orti scolastici e ai laboratori di educazione alimentare con i programmi integrati nei documenti pubblicati dalle organizzazioni di cui sopra, considerate le rilevanti opportunità offerte da tali progettualità nel promuovere e favorire l'educazione alimentare e la cultura alimentare sostenibile, al fine di dare continuità e uniformità ai percorsi educativi attivati nelle comunità scolastiche, vengono formalizzate le indicazioni operative di base per gestire in sicurezza, nelle mense scolastiche e negli ambienti scolastici, la somministrazione dei prodotti vegetali, ottenuti dalla coltivazione degli orti scolastici e delle preparazioni alimentari a basso rischio igienico sanitario preparate nei "laboratori di cucina didattica".

Le indicazioni operative di seguito riportate rispondono concretamente ai criteri di garanzia di sicurezza nutrizionale individuati dai programmi europei, volte al raggiungimento dei seguenti obiettivi ⁴:

- stimolare il consumo quotidiano di almeno 400 g di frutta e verdura;
- ridurre la percentuale di acidi grassi saturi e di zuccheri semplici a un valore inferiore al 10% del fabbisogno calorico;
- evitare il consumo di prodotti alimentari contenenti acidi grassi trans;
- contenere le calorie per porzione;
- contenere l'assunzione giornaliera di sodio al di sotto di 2 grammi corrispondente a 5,2 grammi di sale da cucina per le età comprese tra 11 e 60 anni. L'assunzione giornaliera di sodio dovrebbe essere inferiore a 0,9 g per i bambini tra 1 – 3 anni di vita; a 1,2 g per i bambini di età compresa tra 4 – 6 anni; a 1,5 g per i bambini di età compresa tra 7 – 10 anni⁵.

A titolo esemplificativo, i fuori pasto nutrizionalmente adatti a bambini di età 6-10 anni dovrebbero avere un apporto calorico inferiore a 150 kcal/porzione, contenere per 100 grammi di prodotto meno di 20 grammi di zuccheri semplici, meno di 1 grammo di grassi saturi e meno di 0,25 - 0,3 grammi di sodio⁶.

¹ World Health Organization, Regional Office for Europe (2014), "European Food and Nutrition Action Plan 2015–2020", Copenhagen.

² Food and Agriculture Organization (2010), A new deal for school Gardens, Promoting lifelong healthy eating habits, Rome.

³ Europe Union (2014) "Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020", Bruxelles.

⁴ World Health Organization - Food and Agriculture Organization (2003), "Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases – Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation, Geneva.

⁵ SINU (2014), "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti e energia per la popolazione italiana IV revisione", Melzo (MI).

⁶ Roodenburg AJC, Popklyn BM, Seidell JC (2011), "Development of international criteria for a front of package food labeling system: the international Choices Programme", European Journal of Clinical Nutrition, 65, 1190-1200.

A - INDICAZIONI OPERATIVE: per l'utilizzo delle essenze vegetali coltivate negli "orti scolastici" nel servizio di somministrazione dei pasti in mensa

Le presenti indicazioni intendono dare istruzioni sulla coltivazione, raccolta, consegna alla cucina, accoglimento in cucina, deposito, mondatura, preparazione, eventuale cottura e somministrazione in mensa dei prodotti orticoli ottenuti dalla coltivazione di essenze vegetali negli orti scolastici.

All'Amministrazione Comunale, alla Direzione Scolastica e al personale docente competono la gestione delle fasi di coltivazione, raccolta, consegna alla cucina.

Fase di coltivazione

Le buone pratiche di coltivazione sono fondamentali per garantire la sicurezza alimentare del prodotto finito, si dovrà pertanto:

- attuare un particolareggiato piano di derattizzazione dedicato alle pertinenze scolastiche durante tutto il ciclo colturale dei vegetali da destinare alla somministrazione in mensa;
- utilizzare per l'irrigazione esclusivamente l'acqua di rete;
- utilizzare esclusivamente terriccio organico di origine vegetale ottenuto secondo le procedure previste dai metodi di produzione biologica, certificati ISO 14001;
- utilizzare per la coltivazione delle essenze orticole esclusivamente vasi, cassette, vasche in legno o simili al fine di rendere ergonomiche le operazioni colturali;
- non utilizzare pesticidi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici), concimi di sintesi;
- garantire una accurata protezione dal contatto con animali delle verdure da taglio nel caso si intenda consumarle crude (insalate, radicchi, ecc.).

Fase di raccolta dei prodotti orticoli e consegna alla cucina

Al fine di raccordare le attività didattiche svolte negli orti scolastici con le attività di produzione dei pasti e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari finiti sarà necessario:

- verificare l'applicazione delle buone pratiche di coltivazione di cui al punto precedente durante tutto il ciclo colturale degli ortaggi che saranno raccolti;
- concordare con gli addetti alla produzione dei pasti scolastici le giornate e gli orari di consegna dei prodotti vegetali in modo da consentire la mondatura, la preparazione e la somministrazione nella stessa giornata di raccolta;
- utilizzare per la raccolta dei prodotti orticoli contenitori facilmente lavabili e sanificabili.

Alla ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica compete la gestione delle fasi di accoglimento in cucina, mondatura, preparazione, eventuale cottura, somministrazione dei prodotti dell'orto

I prodotti vegetali provenienti dagli orti scolastici e accolti dagli addetti al servizio di ristorazione scolastica verranno gestiti applicando le medesime procedure previste dal manuale di autocontrollo per le derrate ortofrutticole. I prodotti vegetali provenienti dagli orti scolastici saranno mondati, preparati, se necessario cucinati (ad esempio minestrone) e somministrati nelle stesse giornate di raccolta e consegna preventivamente concordate.

B - INDICAZIONI OPERATIVE: per l'attività di "laboratorio di cucina didattica" e consumo o somministrazione nelle aule, negli ambienti scolasti o in mensa

Le presenti indicazioni intendono dare istruzioni sulle attività educative di "laboratorio di cucina didattica" in merito alle tipologie di preparazioni a basso rischio igienico - sanitario e alle fasi di: selezione e conservazione delle materie prime, eventuale lavaggio, mondatura, preparazione, eventuale cottura e consumo / somministrazione.

Le preparazioni alimentari a basso rischio igienico – sanitario consentite nelle attività di "laboratorio di cucina didattica" sono: insalate, macedonie, centrifughe, frullati senza l'aggiunta del latte, prodotti da forno quali: pane, bruschette, biscotti, crostatine, plumcake, muffin e simili, minestrone di verdura / legumi. È rigorosamente vietata la preparazione di creme a base di uova, latte, ricotta e simili anche per la sola farcitura dei prodotti da forno.

Al personale docente compete la gestione delle fasi di selezione e conservazione delle materie prime, mondatura, preparazione, cottura negli ambienti scolastici o in mensa solo con l'utilizzo della macchina del pane o similari, consumo dei prodotti alimentari finiti nelle aule e negli ambienti scolastici ad uso didattico.

Le buone pratiche di lavorazione sono parte integrante nel processo educativo e fondamentali per garantire la sicurezza alimentare del prodotto finito. Si dovranno pertanto declinare correttamente e puntualmente i 4 principi di base: pulire, conservare, separare e, se previsto, cuocere.

Sarà cura del personale docente garantire:

- l'igiene delle manipolazioni assicurando il lavaggio delle mani dei bambini durante tutti i momenti di preparazione e se possibile utilizzando sopravvesti e copricapo dedicati;
- la gestione della sicurezza alimentare in relazione alla eventuale presenza di bambini allergici o intolleranti ai 14 allergeni di cui all'allegato II del Reg (UE) 1169/11 di seguito elencati*;
- l'igiene delle stoviglie, degli utensili, delle attrezzature e delle superfici impiegate per la preparazione degli alimenti a basso rischio igienico – sanitario. Per le operazioni di pulizia e sanificazione saranno utilizzati i comuni detergenti ad uso domestico osservando attentamente le indicazioni del produttore, con particolare riguardo al tempo di contatto del detergente e al risciacquo; l'asciugatura sarà sempre eseguita con carata uso cucina a perdere;
- la gestione corretta delle materie prime quali frutta, verdura, farine, lievito, oli, ecc. che potranno provenire dall'orto scolastico oppure essere acquistate dal corpo docente direttamente in commercio; in quest'ultimo caso lo scontrino fiscale sarà conservato per almeno un mese in modo da assicurare la tracciabilità. Potranno provenire da casa solo i prodotti ortofrutticoli. Le materie prime acquistate andranno utilizzate e consumate nel più breve tempo possibile, conformemente alla loro durabilità, con particolare riguardo ai prodotti deperibili. Completata l'esperienza didattica le materie prime avanzate non potranno essere depositate negli ambienti scolastici;
- la separazione delle materie prime dalle preparazioni semilavorate - finite per evitare contaminazioni secondarie e crociate;
- la cottura completa eseguita con l'ausilio della "macchina del pane" o similari;
- il consumo dei prodotti finiti negli ambienti scolastici;
- la gestione corretta dei rifiuti prodotti durante l'attività di "cucina didattica".

Si precisa che la cottura di prodotti da forno, minestre o similari potrà essere effettuata solo in cucina, a cura del personale addetto.

Alla ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica compete la gestione delle fasi di: lavaggio, mondatura, eventuale cottura nelle cucine e somministrazione nelle sale mensa.

Al fine di garantire la sicurezza alimentare e la prestazione del servizio di ristorazione e contemporaneamente consentire le attività dei "laboratori di cucina didattica" che necessitano di appoggiarsi alla cucina per le fasi di lavaggio e/o mondatura e/o cottura e/o somministrazione, sarà necessario:

- indicare nel manuale di autocontrollo la gestione del processo " cucine didattiche";
- concordare preventivamente l'attività delle "cucine didattiche" con gli addetti alla produzione dei pasti scolastici, definendo:
 - la tipologia di preparazione alimentare tra quelle concesse (a basso rischio igienico – sanitario)
 - le giornate;
 - gli orari;
- accettare solo prodotti provenienti dall'attività di lavorazione della "cucina didattica" per i quali sia garantito il rispetto delle buone pratiche di lavorazione sopraindicate.

*** Regolamento (UE) n 1169/11 Allegato II**
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D--alfa naturale, tocoferolo acetato D--alfa naturale, tocoferolo succinato D--alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.