

# **LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA ASL DI TERAMO**

*Approfondimento:*

**Allergie – Intolleranze alimentari – Patologie connesse con l'alimentazione  
Le Diete Speciali**

ASL TERAMO PROTOCOLLO UNICO  
Posta in Partenza



Prot. n.0068949/23 del 28/08/2023

## **Premessa: Allergie ed Intolleranze Alimentari**

Per allergia si intende una reazione anomala del sistema immunitario che si esprime con la produzione di IgE (le IgE sono anticorpi specifici della reazione allergica; esistono anche forme di allergia alimentare non IgE-mediata).

Le allergie alimentari sono più comuni nei primi 3 anni di vita, ma si possono presentare a qualsiasi età. La maggior parte delle reazioni allergiche sono da imputarsi a un numero relativamente piccolo di alimenti: latte vaccino, uovo, soia, grano, arachidi, noci, pesce e molluschi e possono presentarsi con sintomi lievi o gravi, fino ad arrivare allo shock anafilattico.

L'allergia alimentare interessa circa 2-4% della popolazione generale, con maggiore incidenza nella età pediatrica dove è interessato il 6-8% dei lattanti e il 3-5% dei bambini fino agli 8 anni circa.

La prevalenza dell'allergia alimentare nel mondo occidentale è in aumento, in particolare per quanto riguarda la manifestazione clinica più grave, l'anafilassi da cibo. Le allergie e intolleranze alimentari, pur presentando sintomi comuni, non sono sinonimi ed indicano due modalità differenti dell'organismo di reagire a sostanze estranee.

Nel bambino la più comune allergia alimentare è l'allergia al latte vaccino, seguita dall'allergia all'uovo e quella a noci e semi.

I sintomi della allergia alimentare coinvolgono diversi apparati con manifestazioni cutanee, ad esempio orticaria e/o angioedema, dermatite atopica, sindrome orale allergica, o con sintomi gastrointestinali come la le coliche infantili, la nausea, il vomito, la diarrea, il dolore addominale, o ancora sintomi a carico delle vie aeree superiori e inferiori come la rinite, o l'asma sino all'interessamento improvviso e contemporaneo di cute, apparato gastrointestinale, apparato respiratorio e circolatorio con un quadro di shock anafilattico che rappresenta la manifestazione più grave di allergia alimentare.

Negli ultimi anni è aumentata l'incidenza delle allergie alimentari nei bambini in età scolare, aumentando così la probabilità, da parte del personale scolastico, di dover gestire studenti a rischio di gravi reazioni.

E' necessario un adeguato inquadramento dei bambini con allergia alimentare, ed un protocollo con istruzioni dettagliate per le scuole che, oltre a rendere possibile il consumo in sicurezza dei pasti in ambiente scolastico, riduca in maniera significativa l'incidenza dell'emergenze nella comunità scolastica.

Per intolleranza si intende la reazione anomala dell'organismo ad una sostanza estranea, non mediata dal sistema immunitario.

L'intolleranza alimentare è determinata da una carenza di enzimi digestivi, o da meccanismi farmacologici o tossici (ad esempio: intolleranza allo zucchero del latte, lattosio).

Tra le intolleranze alimentari, l'intolleranza al lattosio, legata ad un deficit enzimatico, è la più diffusa dal punto di vista epidemiologico.

La celiachia è una reazione avversa a cibo non IgE mediata, dovuta a un meccanismo di autoimmunità. Spesso la malattia celiaca risulta associata ad altre patologie autoimmuni, come ad esempio la tiroidite autoimmune. La diagnosi tempestiva e la corretta terapia consentono di prevenire le complicanze.

La terapia che rappresenta il cardine del trattamento, consiste nell'esclusione completa di tutti i cereali contenenti il glutine e la loro sostituzione con alimenti dietetici privi di tale frazione proteica.

Per gli allergeni alimentari è obbligatoria l'etichettatura secondo il Regolamento UE 1169/2011; il 9 maggio 2018 in Italia è entrato in vigore il decreto legislativo numero 231 del 2017, il quale stabilisce le sanzioni per la violazione delle disposizioni del Regolamento europeo 1169/2011.

Per i soggetti affetti da allergia alimentare, è vitale stabilire una accurata diagnosi: evitare l'allergene, anche quando nascosto, rappresenta allo stato attuale delle conoscenze, la più sicura strategia terapeutica per i pazienti poiché terapie desensibilizzanti specifiche, per quanto promettenti, sono ancora in via di

sperimentazione e riservate all'ambito pediatrico. Essere affetti da allergia o intolleranza alimentare rappresenta un grande peso per il soggetto interessato e per la sua famiglia, ed ha dei costi anche per la società.

## **Introduzione**

I ritmi quotidiani sono tali da richiedere un supporto sempre maggiore da parte delle strutture, asili e scuole, che accolgono i bambini.

Un ruolo importante e fondamentale che le mamme non possono più svolgere pienamente è proprio quello della nutrizione dei loro figli. A mezzogiorno, sono infatti ormai poche le madri che riescono a essere presenti per preparare il pranzo ai loro bambini, così diventa necessario un servizio di ristorazione scolastica che sostituisca tale mansione.

Le mense scolastiche devono essere in grado di fornire pasti completi e adatti ad ogni età, stato di salute e tradizioni. Ne consegue che le diete preparate non sono solo rivolte a bambini sani, ma anche a bambini che necessitano di “diete speciali” che soddisfino particolari esigenze sia di salute, sia di natura sociale.

I servizi di ristorazione scolastica sono dotati di menu settimanali distinti in estivo e invernale rivolti a bambini che non hanno particolari necessità. Le famiglie che invece hanno un bambino con particolari esigenze alimentari (allergie o intolleranze alimentari e/o patologie connesse con gli alimenti, devono richiedere la preparazione di una “dieta speciale”, adeguata alle particolari problematiche del bambino.

## **Menù scolastici e diete speciali**

La ASL di Teramo, in collaborazione con le altre Aziende Sanitarie della Regione Abruzzo, ha predisposto le “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo” in cui sono indicati i pasti per i bambini non affetti da patologie connesse con l'alimentazione, le schede merceologiche dei principali alimenti (a

garanzie delle forniture di alimenti per l'intera durata degli appalti), le modalità di ottenimento delle "Diete Speciali" e i consigli per i pasti complementari a quello scolastico.

Le richieste alternative al menù scolastico sono in genere variazioni dovute a tradizioni culturali o religiose o etiche ("dieta senza carne", "dieta senza carne di maiale",...), oppure per necessità di esclusione di alimenti per avversioni documentate o ancora variazioni al menù per scelte alimentari (es.: "dieta vegetariana o simile"), ma anche semplicemente dieta leggera, detta "in bianco".

Le diete "speciali" sono quelle a tutela dei bambini affetti da patologie. I pasti vengono quindi elaborati in maniera specifica a seconda delle esigenze di questi bambini.

Le Ditte che si occupano di ristorazione devono essere in grado di preparare delle diete adatte ad ogni patologia. Le diete vengono studiate in base a ogni tipo di problematica come le allergie, le intolleranze, il diabete, il favismo, le nefropatie e la celiachia. Nella maggior parte dei casi viene proposta una dieta di eliminazione, basata sul principio dell'esclusione degli alimenti che causano allergia.

Quando si elimina un alimento, il menù della ristorazione scolastica deve escludere anche i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: biscotti preparati con uova, olio di arachide) e i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

### **Principali regole per la preparazione e per la distribuzione delle diete speciali**

Al fine di garantire la sicurezza alimentare anche durante la fase di preparazione, è opportuno che nelle cucine vengano osservate le seguenti regole:

- Previsione nel piano di autocontrollo della gestione della criticità legata alla presenza/eliminazione di allergeni nelle diete speciali;
- gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;

- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino;
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione o comunque dotato di idonee pratiche di sanificazione;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
- il bambino allergico deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino allergico insieme alla sua insegnante;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo;
- è necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato;
- gli insegnanti, o altro personale assegnato a tale funzione, effettuano controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta,
- in caso di dubbio l'insegnante deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il produttore della dieta (il responsabile della ditta di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica).

## Gestione diete speciali

Negli ultimi decenni si è verificato un aumento della frequenza delle intolleranze alimentari e delle allergie, anche perché molte sono state le variazioni che si sono verificate nell'ambito delle abitudini alimentari, soprattutto nella società occidentale. In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Poiché molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza la qualifica, la formazione, l'addestramento e la consapevolezza del personale addetto alla formulazione delle diete speciali ed alla distribuzione dei pasti.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione e devono essere il più possibile uguali al menù giornaliero. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale. Un modello di gestione efficiente in sintesi prevede:

- inserimento nei capitolati della previsione quantitativa e tipologica delle diete speciali da erogare,
- diagnosi e prescrizione medica,
- formulazione della dieta speciale ad opera di personale competente (es. dietista),
- produzione e distribuzione (a cura del gestore/responsabile del servizio),
- assistenza al pasto (regolamentata dal dirigente scolastico),
- controllo documentato (responsabile/gestore del servizio, ASL, dirigente scolastico).

## **Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica**

Le Linee Guida di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva scolastica muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Come è noto, l'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale.

L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita. Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari.

L'obiettivo delle Linee guida è pertanto quello di offrire suggerimenti per organizzare una ristorazione collettiva che offra un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, ovvero allergie e intolleranze, evitando di farli sentire diversi ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.

Oltre che produrre e distribuire pasti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana (LARN), essa può svolgere un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare coinvolgendo bambini, famiglie, docenti.

A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la variazione stagionale dei

cibi consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo per le preparazioni, non vengono consumati a casa.

L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata se si supera l'eventuale iniziale rifiuto grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola il bambino allo spirito di imitazione verso i compagni.

Come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione del CREA (*Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, che raccoglie a tutt'oggi le competenze, le attività di ricerca e tutto il personale dell'ex-INRAN*) la varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette.

Sulla scia delle Linee Guida Nazionali e della trentennale esperienza in materia di ristorazione scolastica e collettiva, la ASL di Teramo, in collaborazione con le altre Aziende Sanitarie della Regione Abruzzo, ha predisposto le "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo".

L'attività del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Teramo oltre alla predisposizione delle succitate Linee Guida è da sempre impegnata a favorire il consumo dei pasti a scuola da parte dei bambini allergici o comunque affetti da patologie connesse con l'alimentazione.

Nel corso del periodo di osservazione (2003-2023) si è potuto constatare un significativo aumento di richiesta oltre che delle diete speciali anche delle diete legate a variazioni dettate da motivazioni etico-religiose.

## I Dati in sintesi

Dall'analisi dei dati raccolti è emerso che dal 2002 ad oggi sono state elaborate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di Teramo 2536 diete speciali destinate alla ristorazione scolastica.

La richiesta di dieta speciale può essere inoltrata dai genitori/tutori degli alunni o dal personale scolastico avente diritto alla mensa e deve essere riconducibile ad almeno una delle due macroaree:

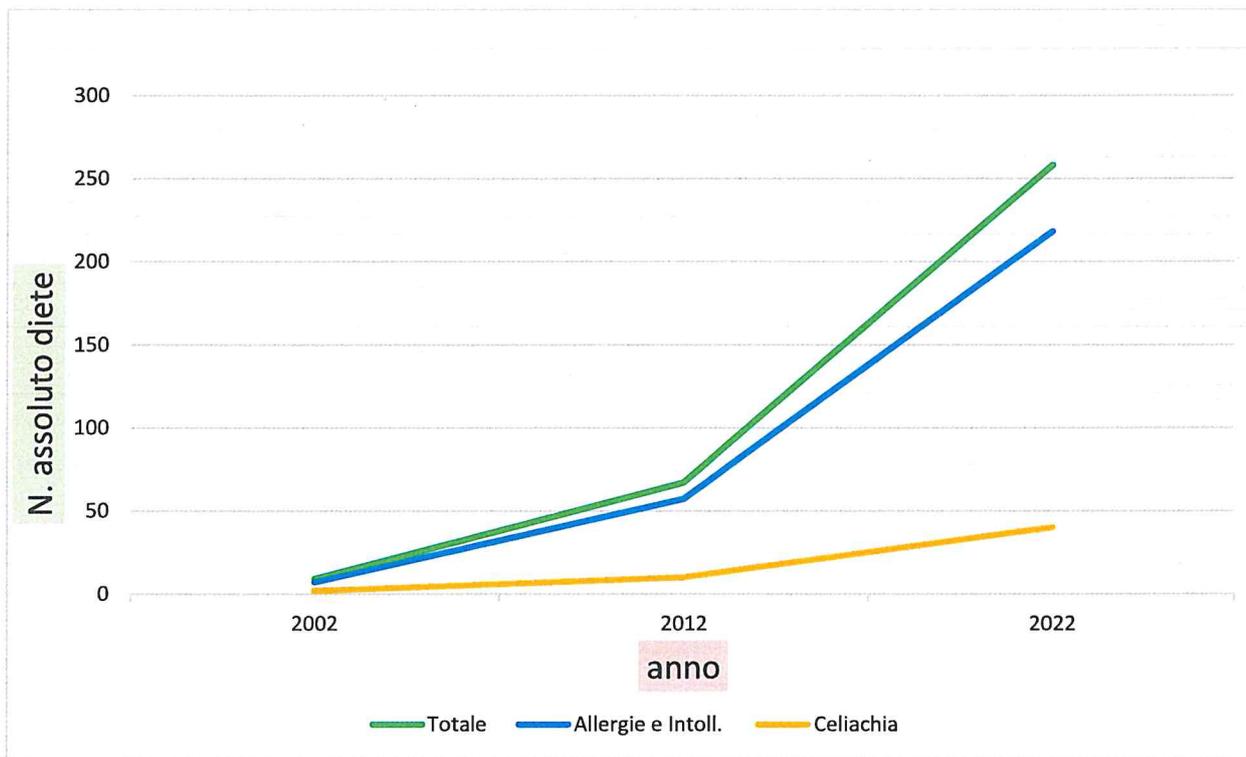
A) motivi di salute (*1. Allergia o intolleranze alimentari, 2. Celiachia, 3. Altre condizioni permanenti*);

B) motivi etico-religiosi.

La maggior parte delle diete speciali erogate sottintendono principalmente a problematiche di allergie e intolleranze alimentari così come si evince nella sottostante tabella e successivo grafico:

<b>Motivo Dieta Speciale</b>	<b>n. diete</b>
1. Allergia o intolleranze alimentari	1902 (75%)
2. Celiachia	287 (11,3%)
3. Altre condizioni permanenti	236 (9,3%)
4. Motivi etico-religiosi	111 (4,4%)
<b>N. TOT DIETE 2002-2022</b>	<b>2536</b>

**Grafico 1: Diete speciali per motivi di salute nel periodo 2002-2022**



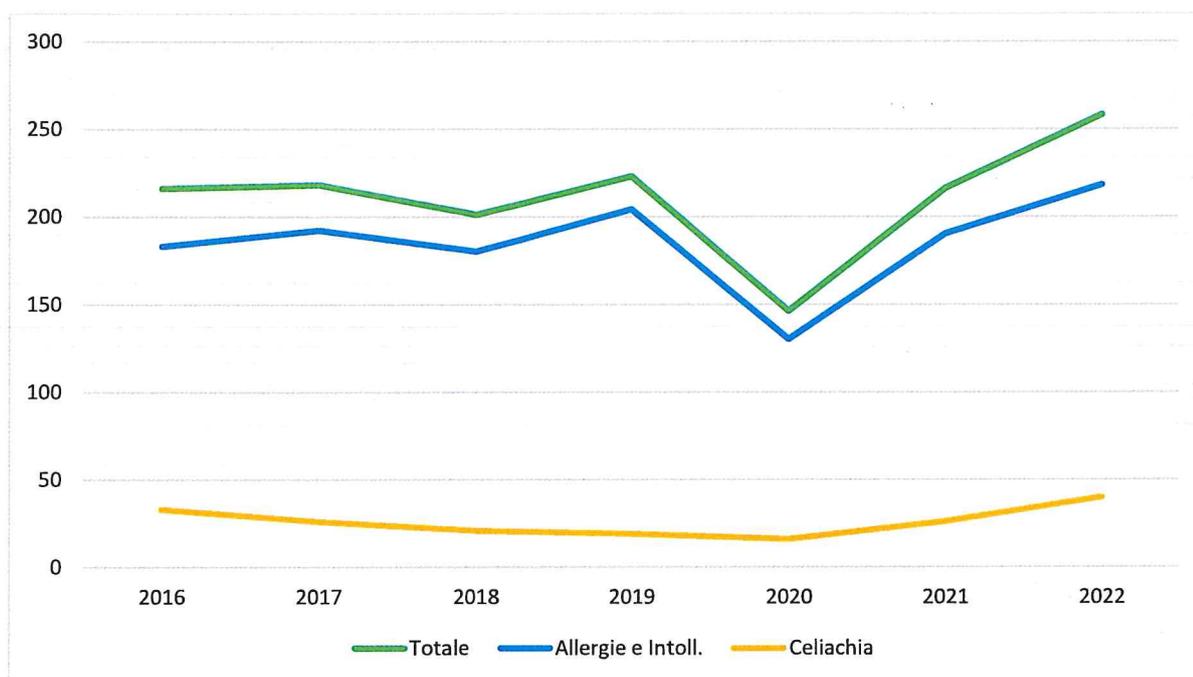
**Come illustrato nel grafico successivo**, nel corso degli anni si è assistito ad un costante incremento delle richieste di diete speciali.

Unica eccezione è rappresentata dall'anno 2020, come evidenziato dal grafico 2.

Tale inversione di tendenza trova spiegazione nella sospensione del servizio mensa delle scuole primarie e secondarie in seguito all'attivazione della DAD nel periodo pandemico.

Non vi è stato tuttavia un azzeramento delle richieste in quanto gli asili nido e le scuole dell'infanzia, seppur con delle limitazioni, non hanno mai sospeso il servizio mensa.

**Grafico 2: Diete speciali per motivi di salute nel periodo 2016-2022**



## **PROCEDURA “RICHIESTA DIETA SPECIALE”**

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Teramo ha predisposto un servizio di consulenza nutrizionale ai soggetti che richiedono una dieta speciale per motivi di salute / etici / religiosi.

Per le diete per motivi di salute per accedere al servizio è necessaria la prescrizione medica dettagliata rilasciata dal medico curante (pediatra) o dallo specialista che attesti la necessità di variazione della dieta scolastica.

La prescrizione deve riportare i seguenti dati del soggetto per cui si richiede la dieta speciale: nome, età, diagnosi, alimenti da escludere.

1

- Il genitore, o affidatario del minore, richiedente dieta speciale, si reca al S.I.A.N. -Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della propria AUSL per compilare il modulo e consegnare il certificato medico (certificato necessario solo per dieta per motivi di salute)
- È possibile inviare la richiesta con certificato medico (certificato necessario solo per dieta per motivi di salute) anche per posta elettronica, fax, posta certificata , indicando un recapito telefonico per essere ricontattati

2

- Viene rilasciata al genitore, dopo colloquio con il personale sanitario, la dieta speciale da consegnare al Responsabile della mensa scolastica

3

- Copia della dieta speciale viene inviata dal S.I.A.N. a mezzo di posta elettronica al Responsabile della Refezione scolastica del Comune di appartenenza e al Dirigente Scolastico

A seguire il modulo per la richiesta di dieta speciale da consegnare alla sede SIAN sita in Contrada Casalena (ingresso 2B) Teramo.



**MODULO DI RICHIESTA DIETA SPECIALE  
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Il/la sottoscritto/a .....

Codice fiscale .....

Recapito telefonico .....

Genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale del minore per cui si richiede dieta speciale (cognome e nome del minore) .....

Nato/a a ..... il .....

Residente in ..... Via .....

..... n. .... CAP .....

Che frequenta la Scuola .....

Classe ..... Sez. .... per l'anno scolastico .....

**RICHIESTE**

(selezionare la prestazione richiesta barrando l'apposito spazio)

Dieta Speciale per motivi di salute: **allergia o intolleranza alimentare**

a tal fine si allega:

- Certificato del medico curante con diagnosi ed elenco alimenti da escludere dall'alimentazione
- Informativa ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 679/2016 firmata dal genitore

Dieta Speciale per motivi di salute: **celiachia**

a tal fine si allega:

- Certificato del medico curante con diagnosi
- Informativa ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 679/2016 firmata dal genitore

Dieta Speciale per motivi di salute: **altre condizioni permanenti**

a tal fine si allega:

- Certificato del medico curante con diagnosi ed elenco alimenti da escludere dall'alimentazione
- Informativa ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 679/2016 firmata dal genitore

Dieta Speciale per **motivi etico-religiosi**

a tal fine si allega:

- Informativa ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 679/2016 firmata dal genitore

Il/la bambino/a è presente in mensa nei seguenti giorni	L	M	M	G	V	S

Data .....

Firma del genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale

.....



**MODULO DI RICHIESTA DIETA SPECIALE PER MOTIVI SANITARI  
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**INFORMATIVA AI SENSI DELL' REGOLAMENTO UE 679/2016**

Gentile Signore/a,

desideriamo informarla che il D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dati personali" prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della sua riservatezza e dei suoi diritti. Pertanto, ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 679/2016, le forniamo le seguenti informazioni:

- 1) i dati da lei forniti verranno trattati per la seguente finalità: somministrazione di dieta speciale o di dieta di transizione, adattamento della tabella dietetica da parte della cucina scolastica e/o del centro cottura, interventi di sorveglianza nutrizionale da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL competente per il territorio;
- 2) il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale/informatizzato;
- 3) il conferimento dei dati è obbligatorio al fine di predisporre la dieta speciale o la dieta di transizione;
- 4) il diniego a fornire i dati personali e a sottoscrivere il consenso non consentirà di predisporre a suo/a figlio/a la dieta;
- 5) i dati saranno utilizzati dai dipendenti comunali incaricati del trattamento, dal personale della ditta gestore del servizio di ristorazione presso le scuole, dal personale sanitario del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL competente per territorio;
- 6) il trattamento effettuato su tali dati sensibili sarà compreso nei limiti indicati dal Garante per finalità di carattere istituzionale;
- 7) i dati non saranno oggetto di diffusione;
- 8) in ogni momento potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 679/2016, pubblicato sul sito delle rispettive Aziende Sanitarie;
- 9) il titolare del trattamento è l'Azienda Sanitaria territorialmente competente.

PER PRESA VISIONE ED ACCETTAZIONE

Firma del genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale

Data.....

.....

