

ASL CASERTA
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Requisiti/caratteristiche delle sostanze e dei prodotti alimentari e indicazioni per la preparazione

Raccomandazioni

Le derrate alimentari, al fine di garantire uniformità qualitativa sotto i profili sensoriali e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

Di seguito un elenco con le caratteristiche degli alimenti per le preparazioni.

Latte e derivati

Il latte dovrà essere fresco intero e pastorizzato.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere.

Il Parmigiano Reggiano con stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Il Formaggio fresco, fior di latte e yogurt ,confezionati e prodotti in stabilimento con numero di riconoscimento CE.

Grassi e condimenti

L'olio extravergine d'oliva deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. (UE) 29/2012 modificato dal Reg. (UE) 1096/2018 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, nonché al Reg. (UE) 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli.

Nel caso dell'olio extravergine di oliva biologico, il prodotto deve essere conforme anche al Reg. (UE) 848/2018. Possono essere utilizzati unicamente oli extravergini di oliva ottenuti da sole olive coltivate e frante in Italia (o nel ristretto territorio della Denominazione nel caso si tratti di un DOP).

Il burro dovrà essere scelto di qualità, possibilmente proveniente da allevamenti allo stato brado e prodotto da panna da centrifuga o di affioramento. Va conservato ben sigillato nel suo incarto originale, che lo protegge dall'aria. In alternativa, usare un contenitore ermetico. Conservare sempre in frigorifero poiché le basse temperature, comprese tra 0°C e 5°C, rallentano il processo naturale di irrancidimento dei grassi, permettendo di preservare più a lungo le sue caratteristiche organolettiche.

Legumi secchi

Legumi in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Pane

Pane di farina di grano tenero tipo 00/ pane integrale preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, non caldo, senza cattivi odori. Sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

Pasta

Pasta di semola di grano duro, in confezioni originali, intatte e pulite. ***Da prevedere vasta gamma di forme di pasta al fine di garantire una adeguata varietà***

settimanale. Da valutare gli indicatori di qualità organolettica in fase di approvvigionamento, conservazione, bollitura ed al momento del consumo.

Paste all'uovo con ripieno fresche (ravioli e tortellini) devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque “esaltatore di sapore”.

La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro e uova fresche. Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche:

- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno).
- ricotta vaccina per i ravioli ricotta e spinaci (min. 47% sul ripieno).

Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Gnocchi

Quando previsti nel menù gli gnocchi, sono quelli di patate che devono essere freschi e di grandezza e taglio proporzionata all'età dei bambini.

Riso

Riso con trattamento parboiled ed integrale, in confezioni originali conformi alla norma vigente e conservati in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

Orzo

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., o alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture.

Prodotti ortofrutticoli freschi (frutta, pomodori, lattuga, zucca etc..)

Vegetali di prima qualità, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti ed esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei.

La frutta, la verdura e gli ortaggi non devono presentare fenomeni di condensazione superficiali dovuti ad improvvisi sbalzi termici, devono essere turgidi ed esenti da: tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono essere accuratamente mondati, puliti ed esenti da parassiti.

Gli ortaggi a bulbo (patate) non devono presentare germogli.

La frutta, di indicata pezzatura, **sarà opportunamente variata** (mele, pere, agrumi, banane, kiwi etc.)

Salumi

Prosciutto crudo tipo dolce, a maturazione completa o stagionatura di almeno 14-16 mesi. Il prodotto dovrà avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Bresaola non eccessivamente secca, ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Prosciutto cotto di alta qualità senza OGM e privo di lattosio. Si dovrà presentare privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti, di glutammato monopodico, di caseinati e/o latte in polvere (ciò a ragione della destinazione anche a diete particolari).e non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole. Il sapore deve essere tipico, dolce.

Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prodotto; il grasso bianco e compatto deve essere facilmente asportabile.

Uova

Le uova confezionate, di categoria A extra, devono provenire da stabilimenti con numero di autorizzazione MiPAAF; le procedure di conservazione, sgusciatura a crudo e cottura delle uova, saranno oggetto della massima attenzione.

Si specificherà il divieto al consumo di uova non completamente cotte.

Prodotti ittici

I filetti di merluzzo surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare ***carni di colore bianco***, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.

Tonno in scatola

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Carni

Le carni, di primo taglio (parte anatomica coscia) dovranno provenire: da bovino di età non superiore ai 24 mesi, suino e vitello.

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere fresche e prive di odori o sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Surgelati (spinaci, piselli, patate, carote, broccoli, bietoline, pesce)

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. I prodotti surgelati, in confezioni originali, dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore.

Fagiolini e piselli surgelati fini/finissimi

Oltre al rispetto dei parametri cosiddetti oggettivi (forma, pezzatura, calibro ecc.) e qualitativi (consistenza, gusto, aroma, requisiti nutrizionali ecc.) sopramenzionati si fa riferimento e si riporta quanto indicato dal comma 4 dell'art. 59 (**"Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"**) della L. n° 488 del 23/12/99 (G.U. n. 302 del 27/12/99): "Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli

appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n.157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti.”

Sale

Si segnala che, come previsto nella Legge n. 55 del 21 marzo 2005 (Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica - GU n. 91 del 20-04-2005), verrà utilizzato **il sale arricchito di iodio**.

Acqua

L'acqua da fornire deve recare la dicitura “acqua minerale”.

La scuola deve mettere a disposizione caraffe, conformi alla normativa dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti per somministrare acqua.

Succhi di frutta

I prodotti da acquistare devono essere utilizzati solo in occasione di gite scolastiche o in situazioni di comprovata necessità in quanto è necessario privilegiare la frutta fresca. Devono essere conformi al D.Lvo n. 20 del 2014 concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, inoltre i succhi di frutta biologici devono essere conformi anche al Reg. (UE) 848/2018.

- La tabella dietetica prevede, spesso, la possibilità di poter adeguare il menù alle diverse stagioni, quindi è opportuno utilizzare il menù estivo nelle stagioni primavera-estate e quello invernale nella stagione autunno-inverno.
- E' opportuno inserire nel capitolato, previa condivisione del significato con l'utenza e la scuola, la necessità di evitare la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.
- La quantità degli alimenti della tabella è riferita alla parte edibile e a crudo;
- Tutte le derrate alimentari impiegate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- Per il consumo debbono essere utilizzate stoviglie monouso oppure stoviglie pluriuso lavate in lavastoviglie;
- In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone.
 - Devono essere rispettati i requisiti previsti dall'All. II Reg. CE 852/2004, anche relativamente a quanto disposto per gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti.
 - Il pane, il formaggio, ed i salumi vanno distribuiti in porzioni singole chiuse in idonee confezioni;
- Per frutta fresca di stagione si intende la frutta presente sul mercato, **da variare ogni giorno.**
- Non è prevista cottura mediante frittura.
- E'utile che i pomodori pelati per la preparazione del sugo vengano adeguatamente passati.
- E'utile che i legumi ed alcuni ortaggi e verdure vengano passati e/o frullati.
- Il taglio delle carote deve essere quello alla julienne.

- Basilico, prezzemolo, cipolla, aglio ed altre spezie, qualora utilizzati nella preparazione delle pietanze, è preferibile escluderne la presenza in pezzi al momento del consumo.
- Non è previsto l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato di sodio.

Regole per un pasto sicuro

Di seguito le indicazioni dettate dal Ministero della Salute – Direzione Generale per la sicurezza degli alimenti e la nutrizione- nelle Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica (ed. Giugno 2017).

Viene raccomandato di adottare semplici regole di preparazione che mirano a modificare la forma (es. tagliare gli alimenti cilindrici a listarelle, quelli tondi in quarti), la consistenza (es. eliminare nervature e filamenti, cuocere i cibi fino a quando diventano morbidi), e le dimensioni (es. tagliare in pezzi piccoli o tritare/grattugiare) degli alimenti pericolosi soprattutto per i bambini più piccoli.

Le indicazioni per la preparazione degli alimenti a rischio prevedono determinate accortezze da mettere in pratica quando si preparano determinati alimenti.

Di seguito un elenco di alimenti a rischio con le relative preparazioni adeguate e tagli sicuri. L'elenco non vuol essere esaustivo, ma intende fornire una serie d'esempi: l'attenzione, quindi, deve essere estesa a tutti gli alimenti con le medesime caratteristiche di quelli elencati.

ALIMENTI DI FORMA TONDEGGIANTE (uva, ciliegie, olive, mozzarelline, pomodorini, polpettine): togliere semi e noccioli, tagliare in piccoli pezzi circa 5mm.

ALIMENTI DI FORMA CILINDRICA (wurstel, salsicce, carote): tagliare prima in lunghezza a listarelle e poi in pezzi più piccoli, **mai a rondelle**, prestare attenzione nel rimuovere eventuali budelli o bucce.

CEREALI IN CHICCHI (orzo, mais, grano, muesli): tritare finemente (dopo l'anno i bambini non dovrebbero mangiare più farine).

FRUTTA DISIDRATA (uvetta): mettere a bagno e tagliare finemente.

ALIMENTI CHE SI ROMPONO IN PEZZI DURI E TAGLIENTI (cracker, biscotti, pane): ridurre in farina/ sbriciolare (dopo l'anno i bambini non dovrebbero mangiare più farine).

BURRO D'ARACHIDI E SIMILI CONSISTENZE: spalmarne sul pane uno strato sottile.

FRUTTA E VERDURA DI CONSISTENZA DURA O FIBROSA (mela, sedano, ananas): cuocere fino al raggiungimento di una consistenza morbida o grattugiare; attenzione a bucce e filamenti.

VERDURE A FOGLIA: cuocere in abbondanza e tritare, se somministrate crude sminuzzarle; rimuovere eventuali filamenti e nervature.

CARNE E PESCE: cuocere sino ad ottenere una buona morbidezza, poi tagliare in pezzi piccoli; rimuovere filamenti, ossicini e lisce.

LEGUMI: cuocerli sino alla opportuna morbidezza per essere schiacciati con la forchetta o frullati.

SALUMI E PROSCIUTTO: tagliare in piccoli pezzi (massimo 1 cm) da somministrare singolarmente.

FORMAGGI A PASTA FILATA: tagliare finemente.

Se vengono richiesti prodotti alimentari particolari per utenti che abbiano fatto richiesta di esclusione dalla dieta di determinati alimenti per motivazioni etico/religiose nel rispetto della libertà di religione, come stabilito nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea, devono essere fornite carni bovine macellate secondo il rito Halal per i musulmani e Kosher per gli ebrei.

Per evitare le contaminazioni le sostanze “Halal” non devono venire a contatto con le altre sostanze e, quindi, è necessario separare le linee produttive nel tempo e/o nello spazio. Laddove ciò non sia possibile, è necessario predisporre adeguata sanificazione prima di procedere alla produzione “Halal”.

L’identificazione dei prodotti, delle materie prime e degli ingredienti, così come delle aree di preparazione deve essere separata e identificata; mentre la tracciabilità delle produzioni “Halal” deve essere garantita da apposita etichettatura. Quindi bisogna, in tal senso, formare gli operatori addetti alle preparazioni affinché vengano rispettate le modalità di preparazioni degli alimenti nel rispetto delle richieste effettuate per motivazioni etico/religiose.

Dir. Medico UOPC

dr.ssa Teodora Lacaria

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi art.3 comma 2D.Lgs 33/93

Dir.Medico SIAN

Dott. Antonio Barecchia

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi art.3 comma 2D.Lgs 33/93