



**DIREZIONE GENERALE
SERVIZIO ATTIVITA' SPERIMENTALI E MALATTIE RARE**

U. O. Comunicazione

viale Duca degli Abruzzi, 15

Tel. 030/3838315 Fax 030/3838280

E-mail: comunicazione@ats-brescia.it

CARTELLA STAMPA

Cibo e Scuola: l'ATS di Brescia dalla promozione della salute alle attività di controllo

Per comprendere quanto sia importante intervenire nel contesto scolastico con programmi di promozione della salute orientati a favorire una corretta alimentazione, è significativo porre l'attenzione su alcuni dati riferiti alla Ricerca Health Behaviour in School-aged Children (HBSC) 2014 promossa dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, condotta ogni 4 anni e che coinvolge 44 paesi. In Italia lo studio è gestito da un coordinamento nazionale, tra cui il Ministero della Salute, il Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca e con la collaborazione di tutte le Regioni attraverso referenti specifici.

La finalità dello studio è indagare molteplici aspetti della vita degli studenti di 11, 13 e 15 anni, attraverso un nutrito questionario. ATS Brescia ha partecipato alla ricerca somministrando, nel mese di maggio 2014, questionari a 229 alunni undicenni e tredicenni di 6 Scuole Secondarie di primo grado e a 195 studenti quindicenni di 9 Scuole secondarie di secondo grado.

Con questa ricerca HBSC restituisce una "fotografia" del benessere reale e percepito dai ragazzi intervistati, che è utile per gli operatori, sia della scuola che sanitari, al fine di porre attenzione agli aspetti di criticità ed individuare strategie efficaci per poter promuovere un soddisfacente livello di benessere nelle nuove generazioni.

Nell'ambito dell'alimentazione si evidenzia che l'Italia rimane uno dei paesi che ha le più alte percentuali di sovrappeso ed obesità (19% contro il 15% della media internazionale), nonostante la situazione nel 2014 sia migliorata rispetto alla rilevazione 2010 (21% contro il 14% media internazionale). Meno del 40% dei ragazzi italiani consuma almeno una porzione di frutta tutti i giorni, la percentuale di verdura consumata quotidianamente scende al 25% laddove le raccomandazioni per un'alimentazione equilibrata consigliano l'assunzione



quotidiana di frutta e verdura. Il consumo frequente, almeno 5 o 6 volte la settimana, di bevande zuccherate interessa oltre il 25% degli studenti intervistati.

Il sovrappeso e l'obesità possono comportare in età adulta gravi problemi di salute come diabete, asma e malattie cardiovascolari e si ripercuotono anche nella sfera psicologica e sociale.

ATS di Brescia da anni, già come ASL, consapevole dell'importanza di tutelare la salute della popolazione fin dai primi anni di vita, interviene con i propri operatori nel contesto scolastico con programmi di promozione della salute orientati a favorire scelte corrette e consapevoli sia da parte delle istituzioni scolastiche che degli studenti.

Nell'ambito della salute e sicurezza alimentare ASL di Brescia prima e ATS oggi agisce su due fronti:

- prevenzione delle patologie correlate a non corretti stili di vita partendo dalla promozione di una sana alimentazione sia con l'Istituzione scolastica che con le Amministrazioni Comunali
- vigilanza e controllo delle imprese che svolgono attività di ristorazione collettiva in ambito scolastico.

Promozione della salute

All'Istituzione scolastica vengono proposti programmi differenziati in base all'età degli studenti:

- nella **Scuola di primo grado** (infanzia, primaria, secondaria di primo grado) si lavora con gli insegnanti nella progettazione di differenti attività, realizzate in seguito dagli stessi docenti, volte a far conoscere ai bambini nuovi gusti, ad incentivare il consumo della frutta durante la pausa tra le attività didattiche, e alla coltivazione di orti didattici.

Contemporaneamente si opera per un coinvolgimento delle famiglie affinché quanto proposto a scuola possa essere recepito, sostenuto e sviluppato anche nel contesto domestico.

Nel 2014 i Programmi di promozione di consumo di frutta e verdura con il coinvolgimento dei genitori sono stati sviluppati in 30 scuole, raggiungendo 3.655 scolari. Nel 2015 in 47 scuole, raggiungendo 4.435 studenti.

- nelle **scuole Secondarie di secondo grado**, vista l'importanza che per questa fascia d'età riveste il gruppo, si lavora con la metodologia della



peer education, rivelatasi efficace per promuovere l'assunzione di comportamenti tutelanti per la salute a partire dall'adolescenza.

In concreto, in collaborazione con la Dirigenza Scolastica e i docenti, gli operatori ATS conducono percorsi formativi che coinvolgono gruppi di studenti i quali, su tematiche diversificate, sviluppano attività nei confronti dei coetanei. Tra le tematiche affrontate rientra anche l'alimentazione, sia per quanto attiene agli aspetti di corretta assunzione di alimenti, che per quanto attiene al rapporto con il proprio corpo. Nel 2014 sono stati raggiunti 245 studenti, 698 nel 2015.

Uno strumento utile nel lavoro con i peer educator è il sito dedicato ai giovani (www.giovaninweb.it) che ha una specifica sezione dedicata all'alimentazione, e la pagina Facebook collegata al sito dove i ragazzi possono interagire, oltre che tra loro, anche con gli operatori per porre quesiti e ricevere risposte qualificate.

Capitolati d'appalto

L'impegno di ATS di Brescia sul fronte alimentazione e scuola si intensifica nel 2011, con la predisposizione del *documento che fornisce indicazioni per la valutazione dei capitolati d'appalto a sostegno di menù corretti*, recependo le Linee di indirizzo del Ministero della Salute. Con tale documento si garantisce la disponibilità nei confronti delle Amministrazioni Comunali, che sono il riferimento per la ristorazione in ambito scolastico, di espressione di parere dei capitolati d'appalto prima della definitiva approvazione. Il principio contenuto nel testo è che nella ristorazione collettiva, quella scolastica in particolare, è di fondamentale importanza: elevare il livello qualitativo dei pasti, mantenendo saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutrizionale e organolettica, di corretto utilizzo degli alimenti; favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette. La ristorazione non va quindi più intesa come momento asettico di mera distribuzione dei pasti, ma come importante e continuo momento di educazione e di promozione alla salute.

Nella valutazione dei menù gli aspetti presi in considerazione riguardano: la qualità dei cibi, la corretta presenza di frutta e verdura, la presenza di pane a ridotto contenuto di sale, il corretto impegno di sale iodato; inoltre viene data rilevanza alla formazione degli operatori affinché siano attenti alla corretta porzionatura.

La corretta porzionatura infatti riveste importanza non solo in termini legati ad una corretta alimentazione, ma anche dal punto di vista educativo ed etico; il cibo che "rimane nel piatto" infatti si configura come rifiuto e come tale deve essere smaltito, senza possibilità di recupero. Al contrario le eccedenze e gli



avanzi, ovvero i pasti pronti ma non consumati, possono essere destinati ad iniziative di solidarietà.

Nel 2014 l'allora ASL di Brescia ha espresso parere in merito al capitolato delle mense di 6 Comuni dei 29 con capitolato d'appalto in scadenza (20,7%); nel 2015 questa attività è stata realizzata con 16 Comuni sui 64 con capitolato in scadenza (25%).

A seguito dell'adozione dei menù da Capitolato gli Istituti Scolastici e le Amministrazioni comunali possono richiedere una consulenza agli operatori dell'ATS per la valutazione delle proposte inserite negli stessi menù: nel 2015 sono stati valutati 119 menù di mense scolastiche, formulando 52 pareri per il miglioramento del servizio offerto.

Un ulteriore intervento di ATS in tema di corretta alimentazione proposta nelle scuole Secondarie di secondo grado riguarda la sensibilizzazione dei Dirigenti Scolastici nella stesura dei capitolati per i distributori automatici di alimenti "fuori pasto", fruibili da parte dei ragazzi.

Attività di vigilanza e controllo

I controlli effettuati nel 2015 sulle imprese di ristorazione collettiva (denominate comunemente "mense") derivano dalla pianificazione elaborata nel Piano Controlli.

I controlli, intesi come ispezioni, verifiche documentali e Audit vengono realizzati sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi quali: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienicosanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza, dati storici, non conformità pregresse).

Nell'anno considerato le imprese di ristorazione scolastica erano 696 di cui: 325 con preparazione dei pasti e 371 senza preparazione dei pasti.

Numero controlli effettuati Anno 2015		
Mense scolastiche con preparazione	Ispezioni	116
	Totale controlli	257
Mense scolastiche senza preparazione	Ispezioni	89
	Totale controlli	211
Totale		468



Dai controlli sono emersi 94 esiti non favorevoli:

Esiti sui controlli effettuati - Anno 2015	senza preparazione	con preparazione	Totale
Distruzione alimenti	0	0	0
Esiti non favorevoli (propriamente detti)	1	3	4
Verbali illeciti amministrativi	0	4	4
Prescrizioni - richieste miglioramento	14	18	32
Emissioni di pareri sulle mense	33	21	54
	48	46	94

L'attività di controllo delle mense scolastiche sta proseguendo anche nel corso del 2016 con la previsione di n. 600 controlli, come previsto dal Piano dei Controlli anno 2016, adottato con Decreto DG 72/2016.

Il convegno in programma domani 26 maggio vuole essere un momento informativo e formativo nel quale sono spiegate le attività dai diversi settori dell'ATS di Brescia anche in collaborazione con le vari istituzioni che intervengono nella gestione dei pasti scolastici. Verrà data voce anche alle associazioni che svolgono promozione sociale attraverso il recupero dei pasti avanzati.

Brescia, 25/05/2016
UFFICIO STAMPA
ATS DI BRESCIA