



**Dipartimento di Prevenzione  
UOSD SIAN Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Distretto Fondi e Terracina**

ltic830001@pec.istruzione.it

Al Dirigente Scolastico  
IC Milani Terracina  
Prof.ssa Giuseppina Di Cretico

**OGGETTO: pasti di preparazione domestica consumati a scuola**

In riferimento all'oggetto è opportuno richiamare di seguito il documento della Direzione Regionale Salute e Politiche Sociali Area Prevenzione e Promozione della Salute che ha affrontato la questione, in particolare:

nota prot. N° 41818 del 25.01.2018 REGIONE LAZIO " Pasti consumati a scuola - raccomandazioni agli Istituti scolastici ".

Con la medesima vengono suggeriti alcuni accorgimenti tecnici agli Istituti Comprensivi al fine di ridurre al massimo possibile, il rischio alimentare connesso al consumo di detti pasti ( non essendo i medesimi ambito di applicazione della vigente normativa sulla sicurezza alimentare - Reg. CE 852/2004 - e quindi non sono oggetto del Controllo Ufficiale da parte delle AASSLL, come invece previsto per i pasti prodotti per la ristorazione collettiva). Tali accorgimenti tecnici prevedono che i plessi scolastici si debbano dotare di attrezzature quali frigoriferi idonei per la conservazione a temperature di refrigerazione dei pasti "domestici" costituiti da alimenti deperibili e di relative attrezzature per il riscaldamento dei cibi da consumare caldi.

Da una verifica da parte dello scrivente servizio, la scuola non è dotata né di un locale apposito né tantomeno delle attrezzature di cui sopra.

Pertanto, la scuola non può garantire il mantenimento del legame caldo e freddo richiesto per pasti domestici costituiti da alimenti facilmente deperibili, considerando tra l'altro che la popolazione infantile, come la popolazione anziana, rappresenta una fascia di popolazione più a rischio.

**IL DIRGENTE MEDICO S.I.A.N  
Distretto Fondi - Terracina  
(Dott.ssa Vincenza Galante)**