



## RISTORAZIONE SCOLASTICA

### Il mondo dell'alimentazione a 360°

L'ONU ha dedicato il **7 giugno** alla **Giornata Mondiale per la sicurezza alimentare**, essenziale per la salute e il benessere umano, con un ruolo vitale nella riduzione delle malattie di origine alimentare.

Ogni anno, 600 milioni di persone si ammalano a causa di circa 200 diversi tipi di problemi sanitari di origine alimentare. Tali malattie sono anche responsabili di 420 000 decessi ogni anno e il peso di tale problematica ricade più pesantemente sui poveri e sui più piccoli.

A livello globale, ogni anno, 1 persona su 10 è affetta da malattie di origine alimentare che possono contribuire ad altri problemi, quali la compromissione della crescita e dello sviluppo, carenze di micronutrienti, ma anche all'insorgere di malattie mentali.

Ma una buona notizia c'è!

Ovvero che la maggior parte delle malattie di origine alimentare possono essere evitate grazie ad un'attenta prevenzione e questo deve diventare l'obiettivo di tutti.

La Giornata mondiale della sicurezza alimentare diventa dunque un momento importante per:

- sensibilizzare le persone sui problemi di sicurezza alimentare
- dimostrare come prevenire le malattie attraverso la sicurezza alimentare
  - discutere approcci collaborativi per migliorare la sicurezza

alimentare in tutti i settori

- promuovere soluzioni e azioni per la sicurezza degli alimenti.

Solo quando il cibo è sicuro possiamo infatti beneficiare appieno oltre che del suo valore nutrizionale anche dei benefici mentali e sociali che derivano dai momenti di condivisione.

Il comportamento della società, il modo in cui si costruiscono la filiera alimentare e le catene di approvvigionamento possono impedire che agenti patogeni microbici (batteri, virus e parassiti), residui chimici, biotossine e altre sostanze nocive arrivino nei nostri piatti.

Secondo la FAO: *“Dobbiamo trasformare i sistemi alimentari per garantire una salute migliore, e dobbiamo farlo in modo sostenibile. I responsabili delle politiche dei sistemi alimentari, gli operatori e gli investitori dovrebbero riorientare le loro attività per aumentare la produzione e il consumo sostenibili di alimenti sicuri, al fine di migliorare i risultati in termini di salute. Per rendere accessibili a tutti diete sane e sicure, le politiche di sviluppo agricolo, alimentare, commerciale e industriale devono promuovere la sicurezza alimentare. I cambiamenti sistemici per una salute migliore porteranno a un'alimentazione più sicura, che è un fattore critico per lo sviluppo umano a lungo termine e un prerequisito per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)”*.



In collaborazione con:  
IISG S.r.l.

## RISTORAZIONE SCOLASTICA

### Il mondo dell'alimentazione a 360°

Per enfatizzare i temi di questa giornata esiste anche uno slogan, che chiarisce la globalità del tema e dell'impegno: **"La sicurezza alimentare, affare di tutti"**.

Le filiere alimentari coinvolgono molte persone diverse: produttori, trasformatore, trasportatori, distributori, rivenditori, cuochi e consumatori. In ogni punto della catena ci sono pericoli di contaminazione, quindi tutti coloro che sono coinvolti, hanno la responsabilità di mantenere costante la sicurezza alimentare.

La Giornata mondiale della sicurezza alimentare ci invita all'azione, mediante 5 attività:

- Garantire la sicurezza del cibo: i governi devono garantire cibo sicuro e nutriente per tutti
- Coltivare in sicurezza: i produttori agricoli e alimentari devono adottare buone pratiche
- Conservarlo in sicurezza: gli operatori economici devono assicurarsi che il cibo sia conservato in modo da prevenire alterazioni e contaminazioni
- Sapere cosa significa "cibo sicuro": i consumatori devono conoscere cosa il significato di cibo sano e sicuro
- Fare squadra per la sicurezza alimentare: lavoriamo insieme per la sicurezza alimentare e la salute di tutti!

*Ma chi garantisce la sicurezza alimentare della ristorazione scolastica di Paderno Dugnano ?*

L'Amministrazione Comunale, per garantire i migliori standard

di sicurezza alimentare del servizio di refezione scolastica, lo ha affidato, mediante una gara d'appalto, ad un'azienda del settore con adeguata professionalità e competenza.

Il servizio è gestito da *Dussmann*, che in conformità al Reg. CE 852/04, applica un piano di autocontrollo per l'igiene alimentare, sviluppato con le seguenti azioni:

- Analisi del rischio, identificazione dei punti di controllo critico (CCP) e dei loro limiti di accettabilità
- Procedure di prevenzione e sorveglianza
- Monitoraggio e registrazione delle attività
- Verifica mediante analisi di laboratorio
- Formazione periodica del personale.

Per garantire inoltre che il servizio sia erogato correttamente e nel rispetto dei criteri contrattuali ed igienico-sanitari, l'Amministrazione, sempre mediante gara di appalto, si avvale della competenza di una Società esterna esperta nel settore food.

*IISG srl*, attraverso audit presso il centro cottura e i refettori, durante le ore di produzione e somministrazione pasti, verifica diversi aspetti del servizio, quali:

- Rispetto degli aspetti contrattuali
- Rispetto delle normative cogenti per il settore alimentare
- Applicazione del piano di autocontrollo igienico e delle Good Manufacturing Practice (GMP).



Città di  
Paderno Dugnano

**GIUGNO 2022**

In collaborazione con:  
IISG S.r.l.

## **RISTORAZIONE SCOLASTICA** **Il mondo dell'alimentazione a 360°**



**Per fare qualche passo in più... (link di approfondimento)**

[World Food Safety Day 2022 \(who.int\)](https://www.who.int/world-food-safety-day)

[WFSD Homepage | CODEXALIMENTARIUS FAO-WHO](https://www.fao.org/world-food-safety-day)

[Giornata mondiale della sicurezza alimentare 2022: "Safer food, better](https://www.fao.org/world-food-safety-day)