

OdG :

**Raccomandazioni per una corretta cultura alimentare** favorita da un controllo attivo dei comportamenti alimentari nei nidi, scuole d'infanzia e primarie mediante azioni di Prevenzione Primaria

#### **PREMESSO CHE**

- la prevenzione primaria legata al consumo di cibo si basa su corretti stili di vita alimentari;
- la prevenzione primaria legata al consumo di cibo è l'azione più semplice e più efficace per mantenere la salute e potenziare i fisiologici meccanismi di difesa dell'organismo e allo stesso tempo garantire la sostenibilità del Sistema Sanitario riducendo le patologie che derivano da un'alimentazione scorretta e che producono i maggiori carichi economici; per ambiente alimentare scolastico si intendono tutti gli elementi del contesto scolastico che influenzano le abitudini alimentari degli alunni e della comunità scolastica, in particolare l'offerta alimentare a scuola.
- la famiglia è il luogo principale in cui il bambino acquisisce un'educazione sociale ed alimentare. In tali dinamiche l'ambiente scolastico, insieme a tutte le diverse istituzioni coinvolte, riveste un ruolo importante nella promozione di stili alimentari sani, razionali ed equilibrati, in quanto i profondi cambiamenti dello stile di vita delle famiglie e dei singoli hanno determinato, per un numero sempre crescente di individui, la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa, utilizzando i servizi della ristorazione collettiva e commerciale
- la comunità scientifica continua a sottolineare quanto la qualità e la quantità degli alimenti scelti dalle famiglie per i loro bambini siano spesso responsabili di numerose patologie che si paleseranno nell'età adulta;
- che l'alimentazione in età pediatrica costituisce una traccia permanente nella formazione e nello sviluppo degli organismi e che abitudini acquisite dai bambini difficilmente verranno abbandonate nell'arco della vita;
- che l'obesità pediatrica è in netta crescita e causa di pericolose malattie croniche in età adulta. In Emilia Romagna a sei anni un bambino su 4 è in eccesso di peso, a nove anni uno su tre;
- la cultura alimentare diffusa risente spesso di influenze negative da parte dei media e che d'altra parte è nota la resistenza verso modelli alimentari più sani ;
- che esistono raccomandazioni nutrizionali pediatriche dei Comitati Scientifici Internazionali, Istituti ed Enti fra i più autorevoli al mondo in campo nutrizionale , che con differenti espressioni sostengono unanimemente di: *“basare l'alimentazione quotidiana su un'ampia varietà di cibi di provenienza vegetale ed in particolare di consumare cereali integrali, verdura*

*e frutta, scegliere i legumi a ogni pasto come fonte privilegiata di proteine, evitare il consumo di carni conservate, limitare quello di carni fresche e di cibi ad alta densità calorica escludendo, infine, il consumo di bevande e cibi zuccherati...”;*

- gran parte dei menù offerti dai servizi di ristorazione scolastica propone giornalmente o comunque frequentemente cibi di origine animale e/o processati che finiscono inevitabilmente per sommarsi a quelli consumati a domicilio o individualmente, favorendo un'eccessiva presenza nella dieta giornaliera di proteine e grassi animali a discapito di quelli di origine vegetale;

#### **PRESO ATTO CHE**

- *Il Ministero della Salute ha emanato le “**LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**” presentate in Conferenza Unificata il 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010, tali linee guida derivano dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronicodegenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio;*
- *La Regione Emilia Romagna ha approvato nel 2009 le “**Linee strategiche per la ristorazione scolastica**” con l'intento di predisporre un concreto strumento per contribuire alla promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente alimentare scolastico e definire il campo di intervento dei diversi soggetti istituzionali tra cui quello dell'Asl. Ad essa demanda il ruolo di coordinamento con le direzioni scolastiche nell'organizzazione di un'efficace offerta alimentare all'interno della scuola. L'Azienda Sanitaria supporta le pubbliche amministrazioni, attraverso il Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e la Pediatria di Comunità, fornendo consulenza, collaborando alla predisposizione di capitolati d'appalto per la ristorazione scolastica e per le altre offerte alimentari nella scuola;*
- *il servizio di refezione scolastica all'interno dei nidi, delle scuole d'infanzia e della scuola primaria facenti parte dell'Unione Terre d'Argine è di riconosciuto valore qualitativo e già ispirato a un modello alimentare “mediterraneo” e alle più recenti indicazioni provenienti dagli organi deputati alla Salute Pubblica (*LARN - Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti, 2014, le Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia - Romagna, n. 56/2009; le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, Ministero della Salute, 2010; le Linee guida per una sana alimentazione italiana, revisione 2003*);*

- il servizio di refezione scolastica prevede, inoltre, la possibilità per chi ne faccia richiesta di adattare la dieta per esigenze legate: alle condizioni di salute dei bambini/e, ad intolleranze o allergie, a tradizioni e scelte culturali, religiose o etiche;

### **SI INVITA QUESTA AMMINISTRAZIONE**

- a continuare a farsi portavoce presso le istituzioni coinvolte in materia di refezione scolastica ovvero Ministero della Salute, Regione Emilia Romagna, Azienda Sanitaria, affinché recepiscano, nel processo di condivisione delle linee guida, aggiornamenti in tale materia e adeguino tali linee alle attuali conoscenze scientifiche sulla dieta per l'infanzia;
- a mantenere attivo il dialogo con tutti gli organi referenti di tale processo, quali in particolare L'Azienda Sanitaria attraverso il Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e la Pediatria di Comunità.
- a sollecitare l'AUSL a un orientamento delle diete proposte nei nidi, scuole d'infanzia e primarie delle Terre d'Argine, privilegiando le varietà di cibi di provenienza vegetale, nel quadro delle attuali linee guida regionali e nazionali, in un'ottica di sostenibilità organizzativa ed economica e grazie alla collaborazione consapevole delle famiglie.
- a promuovere la conoscenza e la sensibilità dei cittadini sulla prevenzione primaria legata all'alimentazione, attraverso campagne di comunicazione, in collaborazione con l'Azienda Sanitaria, le famiglie e gli altri soggetti coinvolti, attori fondamentali e consapevoli di un processo che porti ad adottare scelte alimentari corrette.

I consiglieri PD

Ruggero Alberto Consarino

Lorenzo Boni

Elena Cogato

Marco Bagnoli