

## INDICAZIONI PER LE FESTE SCOLASTICHE

In ottemperanza a disposizioni regionali, la A.S.L. ha dato indicazioni alle scuole e ai nidi sull'opportunità di non introdurre nelle collettività alimenti o bevande da parte delle famiglie. Riconoscendo la valenza educativa e relazionale di possibili occasioni conviviali quali feste scolastiche e compleanni, è necessario che - nel caso le Direzioni Scolastiche consentano tali eventi - siano seguite, da parte delle famiglie, le istruzioni qui riportate, e vengano scelti solo:

- alimenti di cui è sicura la provenienza;
- dolci di semplice fattura quali pasticceria secca da forno (**EVITARE DOLCI A BASE DI CREME E UOVA**);

Evitare cibi conservati da più giorni anche se in frigorifero; cibi con ripieni di creme, besciamelle, maionese ecc;

E' importante non per il rischio infettivo ma per la prevenzione delle malattie croniche dell'età adulta abolire (o ridurre al minimo, se non si può fare diversamente) tutte le bevande zuccherate.



Dipartimento di Prevenzione  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



### **AZIENDA SANITARIA LOCALE**

**CITTÀ di MILANO**

Dipartimento Prevenzione

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Statuto, 5

tel.02/85789764 - fax. 02/85783810

[www.asl.milano.it/prevenzione/](http://www.asl.milano.it/prevenzione/)

[home \\_ sian.asp](#) (materiale info)

**MALATTIE TRASMESSE  
DAGLI ALIMENTI:**

***PICCOLI CONSIGLI***

A cura di:

Dott.ssa S. Fracchia e ASV N. Soressi

U.O. Igiene e Alimenti

Si ringrazia per la collaborazione la Dott.ssa M.G Doria

**Settembre 2006**

## INDICAZIONI PER LA FAMIGLIA

Gli alimenti possono costituire il veicolo per le trasmissioni di infezioni che penetrano nell'organismo attraverso la bocca. In Italia infezioni e tossinfezioni alimentari costituiscono tuttora un problema di sanità pubblica.

Come nella ristorazione collettiva il gestore del servizio deve garantire la salubrità dell'alimento, così anche **nell'ambito domestico** ci sono regole essenziali da attuare per prevenire il verificarsi di malattie trasmissibili con gli alimenti:

- acquistare alimenti che provengano da fornitori affidabili;
- prestare attenzione all'etichetta (strumento importante per il consumatore) che informa sulla provenienza, sul termine minimo di conservazione/scadenza, sulle modalità di utilizzo e di conservazione dell'alimento;
- Cuocere bene i cibi in modo che tutte le parti, anche le più interne, raggiungano una temperatura di almeno 70 C°. Porzioni molto grosse possono non cuocere

sufficientemente al loro interno; è meglio, quindi, frazionare il prodotto in più pezzi per raggiungere idonee temperature al cuore dell'alimento;

- consumare gli alimenti entro breve termine dalla cottura;
- gli alimenti cotti, se non vengono consumati subito, vanno protetti con involucri o riposti in contenitori idonei, raffreddati rapidamente e conservati in frigorifero. La permanenza nel frigorifero deve comunque essere limitata;
- i cibi precedentemente cotti e da consumarsi caldi vanno riscaldati ad alta temperatura prima del consumo;
- evitare ogni contatto tra cibi crudi e cotti;
- evitare il sovraccarico del frigorifero, in modo da permettere che l'aria circoli al suo interno, e intorno ai cibi, mantenendo così le idonee condizioni di conservazione

- i prodotti a base di crema, latte, panna e uova devono essere conservati in frigorifero e devono essere consumati in giornata;
- mantenere accuratamente pulite tutte le superfici della cucina, gli utensili ed i contenitori;
- curare particolarmente l'igiene delle mani, in particolare, lavarsi bene le mani prima di manipolare gli alimenti e dopo aver maneggiato uova e alimenti crudi;
- proteggere gli alimenti da insetti, roditori e altri animali;
- ricordarsi che spesso un alimento contaminato da batteri non è visibilmente alterato.

