

LINEE GUIDA

***Erogazione delle diete a rischio anafilassi, sanitarie e
Menu per motivi etico-religiosi***

Fase 1) Segnalazioni alla scuola

Soggetti interessati: Genitori o chi ne fa le veci – Istituzione Scolastica Autonoma – Scuola Comunale

Attività:

I genitori, o chi ne fa le veci

- segnalano alla scuola, all'atto dell'iscrizione alla ristorazione scolastica o in corso d'anno, la necessità di seguire:
 - dieta sanitaria;
 - dieta per minore a rischio anafilassi (diagnosi da parte di un centro specialistico, con indicazione dell'uso di auto-iniettore di adrenalina);
 - menu alternativo per motivi etico-religiosi;
 - modifica/sospensione/interruzione del regime dietetico.

Fase 2) Richiesta dieta sanitaria e menu alternativi

Soggetti interessati: Genitori o chi ne fa le veci - Servizi di Ristorazione scolastica

Attività:

I genitori, o chi ne fa le veci

- presentano, seguendo le procedure previste (domanda attraverso il Fascicolo del cittadino), la richiesta dieta comprensiva del **certificato medico** redatto dal Medico curante (Pediatra di libera scelta o Medico di medicina generale) o dallo specialista del minore qualora richieda dieta sanitaria, o l'**autocertificazione** qualora richieda menu alternativo per motivo etico-religioso.
 - i genitori, o chi ne fa le veci, e il Medico curante (Pediatra di libera scelta o Medico di medicina generale o il medico specialista) sono da ritenere responsabili dell'applicazione di tutte le restrizioni alimentari e variazioni apportate al menu di base richieste con certificato medico;
 - i genitori, o chi ne fa le veci, sono da ritenere responsabili dell'applicazione di tutte le restrizioni alimentari e variazioni apportate al menu di base richieste con autocertificazione.

Fase 3) Modalità che regolano la presentazione di certificati e autocertificazioni

Soggetti interessati: Ristorazione scolastica – Genitori o chi ne fa le veci – Azienda Sanitaria Locale - Associazione Pediatri - Istituzione Scolastica Autonoma – Scuola Comunale –

- Il Certificato deve indicare chiaramente l'elenco degli alimenti non consentiti e il periodo d'applicazione, i certificati sprovvisti di tali indicazioni vengono respinti.
- Ogni eventuale successiva modifica da apportare alla dieta deve essere sempre documentata con un ulteriore certificato, che annulla il precedente e che deve

necessariamente riportare tutti gli alimenti non consentiti nonché il periodo d'applicazione.

- Qualora esista più di una diagnosi rilasciata da diversi specialisti, si rende necessario presentare un unico certificato emesso dal Medico curante che riassume lo stato di salute e la condotta da seguire.
- Se i genitori, o chi ne fa le veci, intendono richiedere, per motivi etico-religiosi, l'esclusione di uno o più gruppi alimentari (Menu esclusioni carni suine oppure Menu esclusioni di tutte le carni ad eccezione del pesce, Menu esclusione di tutte le carni compreso il pesce), deve seguire le seguenti indicazioni:
 - Menu esclusione carni suine, richiesta con autocertificazione;
 - Menu esclusione carni rosse e bianche, richiesta con autocertificazione;
 - Menu esclusioni carni e pesce, richiesta con autocertificazione;
 - Menu esclusione alimenti di origine animale, richiesta con autocertificazione per i bambini della scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado e con certificato medico, che attesti il buono stato di salute, per i bimbi del nido.
- In caso di lieve indisposizione del minore i genitori, o chi ne fa le veci, possono richiedere direttamente alla scuola di somministrare un'alimentazione più leggera (dieta leggera di transizione). Tale dieta non può protrarsi per più di due giorni (48 ore).

Certificato Medico:

- per motivazioni sanitarie per patologie rare/croniche (es: celiachia, favismo): validità intero percorso educativo (0/14 anni).
- per motivazioni sanitarie a rischio anafilassi: la scheda identificativa deve essere inviata ad ogni scadenza riportata nella stessa (generalmente annuale)
- per motivazioni sanitarie: validità intero percorso educativo (0/14 anni), salvo modifiche della prescrizione medica.

Autocertificazione per motivazioni etico – religiose: validità intero percorso educativo (0/14 anni).

Fase 4) Comunicazione di diete per allergie alimentari a rischio anafilassi

Soggetto interessato: Servizio di Ristorazione scolastica

Attività:

In caso di dieta per allergia alimentare a rischio anafilassi il Servizio di Ristorazione scolastica riceve dai genitori, o chi ne fa le veci, **copia della Scheda Identificativa (allegato b).**

Fase 5) Approfondimenti per diete per allergie alimentari a rischio anafilassi

In caso di dieta per allergia alimentare di minore a rischio anafilassi

Attività:

- I genitori, o chi ne fa le veci
 - si recano presso Il Centro specialistico pediatrico/allergologico di competenza, per la definizione della “*scheda identificativa*” del minore a rischio;
 - mettono a conoscenza la Scuola del rischio di anafilassi, **consegnando la scheda identificativa (allegato b1)** e sottoscrivono con il Dirigente Scolastico il protocollo farmaco;
 - presentano richiesta al servizio di Ristorazione, con le modalità previste per richiedere la dieta sanitaria, **allegando copia della scheda identificativa**.
- Istituzione Scolastica Autonoma/Scuola Comunale
 - prende atto di tutte le informazioni contenute nella “*scheda identificativa*” del minore a rischio che descrive i sintomi scatenati dall’allergia;
 - si accerta che l’ufficio diete (email: ristdiete@comune.genova.it) abbia ricevuto la richiesta dieta e la scheda identificativa;
 - organizza, con Servizi sanitari e organizzazioni competenti in merito, gli incontri informativi/formativi rivolti al personale scolastico e ai genitori (o chi ne fa le veci) dei minori a rischio.
 - redige protocollo somministrazione farmaco, con riferimento alle “*Linee di indirizzo per l’alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria*”
 - si attiene/realizza le procedure previste dalla ristorazione scolastica.
- Servizi Sanitari
 - partecipano agli incontri informativi/formativi relativamente al protocollo somministrazione farmaci.
- Ristorazione Scolastica
 - comunica all’Impresa che gestisce il servizio di ristorazione tutte le indicazioni e la scheda identificativa per redigere prospetto dietetico;
 - informa/forma l’azienda che gestisce il servizio di ristorazione, relativamente alle misure preventive previste dalle *Linee Guida Erogazione Diete*;
 - invia estratto informativo e specifico delle *Linee Guida Erogazione Diete* ai genitori o chi ne fa le veci (**Allegato a**);
 - verifica che la procedura relativa all’erogazione diete sia applicata da tutti i soggetti interessati.
- Centri specialistico/allergologici

Accertato il rischio anafilassi:

 - redigono una scheda identificativa del minore a rischio, che forniscono ai genitori, o chi ne fa le veci - Scuola – Servizio Emergenza Sanitaria (118), comprendente i seguenti dati:
 - dati anagrafici del minore;
 - Istituto Scolastico frequentato;

- alimento/i allergenico/i;
- descrizione sintomi di allarme;
- Piano Terapeutico Emergenza con relativo dosaggio;
- numero di telefono dei genitori, o chi ne fa le veci;
- autorizzazione/delega da parte dei genitori, o chi ne fa le veci, alla somministrazione dei farmaci e al trattamento dei dati sensibili;
- firma del medico di riferimento per l'allergia alimentare.

Fase 6): Redazione dieta sanitaria, dieta per minori a rischio anafilassi o menu alternativo, anche per motivi etico-religiosi

Soggetto interessato: Servizi di Ristorazione scolastica

Attività:

il Servizio di Ristorazione scolastica, una volta in possesso di tutta la documentazione necessaria, garantisce l'erogazione della dieta sanitaria o menu alternativo per motivi etico-religiosi.

Fase 7): Invio della dieta sanitaria, dieta per minori a rischio anafilassi o menu alternativi per motivi etico-religiosi

Soggetto Interessato: Servizi di ristorazione scolastica – Istituzione Scolastica Autonoma – Scuola Comunale – Medicina scolastica – Genitori o chi ne fa le veci

Attività:

- Servizio di ristorazione scolastica
 - ad inizio anno scolastico, invia lista riepilogativa diete sanitarie e menu alternativi alla segreteria Istituzione Scolastica Autonoma o Scuola Comunale e all'Impresa Appaltatrice (invio aggiornato in caso di nuove diete/menu);
 - invia la dieta per minori a rischio anafilassi alla segreteria Istituzione Scolastica Autonoma/Scuola Comunale;
 - invia alla Medicina Scolastica, su richiesta, la documentazione di dieta per minori a rischio anafilassi;
 - invia la dieta per minori a rischio anafilassi ai genitori o chi ne fa le veci.
 - Invia la dieta/menu alternativi ai genitori che ne fanno richiesta.
- Segreteria Istituzione Scolastica Autonoma – Scuola Comunale
 - provvede ad archiviare tutta la documentazione dei minori a rischio anafilassi (richiesta scheda identificativa e prospetto dietetico) e ne fornisce copia alle insegnanti.

Fase 8): Ordinazione giornaliera della dieta sanitaria, dieta per minori a rischio anafilassi, menu alternativi per motivi etico religiosi

Soggetto interessato: Istituzioni Scolastiche Autonome – Scuole Comunali

Attività:

nella rilevazione delle presenze giornaliere le diete sanitarie e i menu alternativi etico religiosi, correttamente presentati, vengono evidenziati automaticamente in caso di utilizzo di tablet e registro elettronico, o registrate manualmente dal personale scolastico in caso di rilevazione cartacea.

Fase 9): Preparazione della dieta sanitaria o menu alternativo (escluse diete per minori a rischio anafilassi e dieta priva di glutine)

Soggetto interessato: cucina del Centro produzione pasti (in caso di pasti veicolati) o cucina scolastica gestita dal Comune o dall'Impresa Appaltatrice.

Attività:

- prepara dieta sanitaria/menu alternativo;
- confeziona la dieta sanitaria/menu alternativo in contenitore monoporzione, riportante etichetta con nome e classe del minore e le preparazioni contenute;
- attesta la corretta preparazione della dieta con firma su apposita modulistica.

Fase 10): Distribuzione della dieta sanitaria e menu alternativi

Soggetto interessato: distributrice (in caso di pasti veicolati) o cuochi/personale di cucina scolastica gestita dal Comune o dall'Impresa Appaltatrice

Attività:

- individua, di concerto con il docente, il minore utente cui distribuire prioritariamente la dieta sanitaria/menu alternativo corrispondente;
- spunta e verifica la corretta erogazione della dieta sanitaria/menu alternativo attraverso apposita modulistica.

Fase 11) Preparazione e distribuzione delle diete per minori a rischio anafilassi e affetti da celiachia

Soggetto interessato: distributrice (in caso di pasti veicolati) o cuochi/personale di cucina scolastica gestita dal Comune o dall'Impresa Appaltatrice.

Attività:

- Gli alimenti destinati alla dieta per utenti a rischio anafilassi e affetti da celiachia devono essere mantenuti separati da tutti gli altri destinati a comporre il menu base.
- Ogni vivanda costituente la dieta va confezionata a parte e riposta in appositi contenitori, **solo** per le diete a rischio anafilassi vanno collocati su apposito vassoio recante il nome e la classe del minore utente.
- Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta per minori utenti devono essere unicamente impiegati per tale produzione.
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico devono lavarsi accuratamente le mani, soprattutto dopo aver toccato altri alimenti.

- Il minore a rischio anafilassi deve essere servito sempre per primo, e deve preferibilmente occupare sempre lo stesso posto a tavola insieme ai compagni, garantendo la sicurezza e la socialità.
- Il pasto deve essere distribuito solo dopo aver identificato di concerto con il docente, il minore a dieta.
- Spunta e verifica la corretta erogazione della dieta sanitaria attraverso apposita modulistica.

Fase 12): Sorveglianza e vigilanza

Soggetto interessato: Insegnanti Istituzione Scolastica Autonoma - Scuola Comunale

Attività:

- effettua controllo visivo della corrispondenza tra il nome del minore utente e il nominativo apposto sui recipienti contenenti la dieta sanitaria/menu alternativi;
- organizza il momento del pasto, stabilendo un criterio organizzativo del tavolo che garantisca la sicurezza e la socialità del minore utente;
- in caso di dubbio, fa sospendere la somministrazione e fa contattare immediatamente la dietista aziendale e il numero verde dell'ufficio di ristorazione (800446011). In caso di dieta sanitaria per soggetti a rischio anafilassi, gli insegnanti devono vigilare durante la consumazione del pasto e durante tutta l'attività scolastica giornaliera del minore utente. In caso di ingestione di alimento non idoneo procedono secondo quanto appreso nell'incontro formativo.

Allegato a

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DIETE A RISCHIO ANAFILASSI/CELIACHIA

Le diete vengono sempre preparate e nel caso dei pasti veicolati, inviate presso le sedi scolastiche.

Le diete per celiachia si differenziano da quelle a rischio anafilassi solo per l'assenza del vassoio.

Cucina interna

- **Approvvigionamento**

L'azienda di ristorazione invia gli alimenti costituenti la dieta dell'utente correttamente identificati.

- **Ricevimento derrate e preparazione dieta**

- ✓ Il Cuoco verifica la corrispondenza tra gli alimenti ricevuti e quelli previsti dallo Schema dietetico dell'Utente.
- ✓ La preparazione e il confezionamento della dieta devono avvenire in zona dedicata e con pentolame pulito.
- ✓ Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.
- ✓ Il personale addetto alla preparazione deve sempre lavarsi accuratamente le mani durante la preparazione e distribuzione della dieta e comunque sempre dopo aver toccato altri alimenti.
- ✓ Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri destinati a comporre il menu base.
- ✓ Il personale di cucina provvede all'allestimento del vassoio con le stoviglie necessarie (tovaglietta, piatti, bicchieri e posate monouso e/o riutilizzabili) igienicamente sicure.
- ✓ Ogni portata costituente la dieta va confezionata a parte e riposta in apposito contenitore/sacchetto (recante il nome e la classe del bambino/a) il quale va collocato sull'apposito vassoio.

Se la classe aderisce al Progetto Fruttometro

Il Cuoco deve:

- ✓ Accertarsi che il frutto o alternativa prevista sia permesso, come da schema dietetico
- ✓ Inserire in contenitore richiudibile/sacchetto sul quale apporrà etichetta nominativa
- ✓ Siglare apposito modulo di corretta esecuzione della procedura

Confezionamento del pasto

Dopo aver preparato ogni singola portata il Cuoco:

- ✓ Provvede a coprirla e a identificarla apponendo etichetta riportante i dati identificativi, anche nel caso in cui gli alimenti componenti il pasto siano uguali al menu standard somministrato agli altri utenti.
- ✓ Siglare il modulo *erogazione mensile diete Mod. 18* o il modulo aziendale giornaliero, attestanti corretta distribuzione.

Distribuzione

- ✓ Il Cuoco dopo aver confrontato la Lista diete e menu con l'elenco degli Utenti presenti deve servire sempre l'utente per primo.
- ✓ Trasportare in refettorio le singole portate con apposito vassoio.
- ✓ Accertare l'identità dell'Utente mediante richiesta all'Insegnante di sezione, conseguentemente procede a servire il piatto dieta
- ✓ Siglare il modulo *erogazione mensile diete Mod. 18* o il modulo aziendale giornaliero, attestanti corretta distribuzione.

Distribuzione merenda (solo per i nidi d'infanzia e sezione primavera)

- ✓ Servire sempre l'utente per primo.
- ✓ Il Cuoco inserisce, l'idonea merenda prevista, in contenitore richiudibile sul quale apporrà etichetta, indicante il nome dell'utente ed il codice dieta (o con etichetta riportante i dati identificativi).
- ✓ Il Personale addetto alla distribuzione identifica l'utente mediante richiesta insegnante e distribuisce l'alimento all'utente
- ✓ sigla apposito modulo di corretta esecuzione della procedura

Nota: non distribuire mai frutta eventualmente avanzata dal giorno precedente

Pasti veicolati

Se la classe aderisce al Progetto fruttometro

Il centro di produzione pasti deve:

- ✓ accertarsi che l'alimento sia permesso, come da schema dietetico;
- ✓ inserire in contenitore richiudibile/sacchetto sul quale apporrà etichetta indicante il nome dell'utente ed il codice dieta (o con etichetta riportante i dati identificativi);
- ✓ inviare alla scuola.

Distribuzione pranzo

- ✓ L'addetta mensa dopo aver confrontato la Lista diete e menu, il modulo aziendale con l'elenco degli utenti presenti deve servire sempre l'utente per primo.
- ✓ Trasportare in refettorio le singole portate con apposito vassoio.
- ✓ Accertare l'identità dell'utente mediante richiesta all'Insegnante di sezione, conseguentemente procedere a:
- ✓ Servire il piatto dieta.
- ✓ Siglare il modulo *erogazione mensile diete Mod. 18* o il modulo aziendale giornaliero, attestanti corretta distribuzione.

Distribuzione merenda (solo nido d'infanzia e sezione primavera)

- ✓ Servire sempre l'utente per primo.
- ✓ Il personale addetto alla distribuzione identifica l'utente mediante richiesta all'insegnante e distribuisce la portata.

Nota: non distribuire mai frutta eventualmente avanzata dal pranzo o dal giorno precedente

(Allegato b1)

SCHEDA IDENTIFICATIVA MINORE CON CODICE ANAFILASSI



IL MINORE _____

Data e luogo di nascita _____

ISTITUTO SCOLASTICO _____

Iscritto al Servizio di Ristorazione scolastica: ☐ SI ☐ NO

ha una **allergia alimentare grave, a rischio anafilassi**, agli alimenti indicati



- CIBI DA EVITARE: _____
- È in possesso di una fiala di adrenalina _____ (tipologia)
 - Dosaggio
 - Scadenza.....

RIFERIMENTI PERSONE DA CONTATTARE IN CASO DI CRISI ANAFILATTICA				
NOME	PARENTELA	CELLULARE	TEL LAVORO	TEL CASA

In caso di ingestione certa o sospetta di un alimento segnalato sopra, somministrare immediatamente antistaminico e steroide per os

in caso di ingestione certa o sospetta di un alimento segnalato sopra, per riconoscere unse si è in presenza di crisi anafilattica, verificare se compaiono più di una delle manifestazioni seguenti:

- Pelle: orticaria, gonfiore, prurito, arrossamento, rash cutaneo
- Respirazione: fischi e sibili, respiro corto, sensazione di gola chiusa, tosse, voce roca, sensazione di dolore e costrizione al torace, naso tappato, naso che cola, starnuti, occhi che lacrimano, difficoltà ad inghiottire
- Gastrointestinale: nausea, dolore, vomito, diarrea
- Cuore: pallore, polso debole, svenimento, shock
- Altri: male di testa, ansietà.

Nel caso, agire prontamente: la crisi può essere rapida

- Chiamare il 112
- Somministrare l'adrenalina
- Chiamare i genitori o chi ne fa le veci

Il sottoscritto genitore (o facente funzione) del suddetto minore _____, dopo aver letto e compreso le Linee Guida **“Procedure integrate per la gestione dell'emergenza anafilassi a scuola” e “Erogazione delle diete sanitarie e Menu alternativi per motivi etico-religiosi”** nonché il **“Protocollo Anafilassi a Scuola”** della Regione Liguria (allegato alla **“Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria”** D.G.R. n. 695-2022), autorizza:

- l'utilizzazione dei dati qui esposti per garantire la sicurezza del minore suddetto affetto da allergia alimentare;
- il trattamento dei dati personali e sensibili del suddetto minore ai sensi del decreto-legge 196/2003 e autorizza la comunicazione dei medesimi dati per le sole finalità sopra esposte;
- la somministrazione del farmaco salvavita **adrenalina auto-iniettabile** in caso di necessità.

Firma Genitore (o chi ne fa le veci) _____

Firma Medico _____ Centro Allergologico _____

Numeri di riferimento _____ email _____

Data _____

