

PROGETTO 8.4 DEL PIANO DI PREVENZIONE REGIONALE 2014-2018

“LA MENSA COME STRUMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CONTENIMENTO DEGLI SPRECHI”

In Umbria già da diversi anni si è andato strutturando uno stretto rapporto tra il Sistema sanitario, L'Ufficio Scolastico Regionale e gli Istituti scolastici con l'obiettivo di condividere interventi di promozione della salute e di sensibilizzazione rivolti alla popolazione scolastica, al fine di promuovere comportamenti salutari.

In particolare, preso atto dei dati sui diversi stili di vita dei bambini raccolti dal Sistema di Sorveglianza Ministeriale “Okkio alla Salute” è stato previsto, nel Piano Regionale della Prevenzione 2014/2018, il Progetto 8,4 “ La mensa come strumento di educazione alimentare e contenimento degli sprechi” che, in collaborazione con la Scuola e le famiglie, può gettare le basi su una cultura appropriata del cibo, del suo consumo, della sua conservazione e recupero.

A suo tempo, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della USLUmbria1, coordinato dal Servizio Prevenzione, Sanità veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Salute e Coesione sociale, ha elaborato delle “Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica”, approvate con DGR n. 59/2014, al fine di dare indicazioni alle Scuole per favorire l'utilizzo di menù di elevata qualità e bilanciati sotto il profilo del contenuto energetico, dando anche suggerimenti alle famiglie per completare il menù giornaliero.

L'obiettivo generale del Progetto è quello di migliorare la qualità complessiva dei pasti somministrati nelle mense scolastiche e ridurre gli sprechi di cibo anche analizzando, con un'indagine ad hoc, realizzata dai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle due Az. USL, il grado di accettazione dei menù per dividerne poi i risultati con tutti i soggetti coinvolti e valutando anche la possibilità di rivalutare e implementare le linee di indirizzo approvate nel 2014.

I risultati dell'indagine, realizzata con la collaborazione dei dirigenti scolastici, degli insegnanti, degli operatori addetti alle mense, dei bambini e delle loro famiglie, sono raccolti nel rapporto redatto dai Servizi epidemiologia delle due Aziende USL . Questo documento può costituire lo spunto per dare valore alla sollecitazione di percezioni adeguate sul valore del cibo, un bene che non è illimitato e che non può essere gettato con leggerezza, per valutare alcuni fattori che, in qualche modo, influiscono sulle abitudini alimentari dei bambini e promuovere interventi di sensibilizzazione adeguati.

Peraltro, combattere lo spreco alimentare è un dovere morale e ambientale in un mondo sempre più affollato in cui le risorse alimentari vanno gestite con coscienza sociale ed equità.

Allegato: report regionale