

L'igiene nella refezione scolastica

Nelle prime settimane di maggio il Dipartimento della pubblica educazione ha consegnato alle Direzioni interessate alla refezione scolastica, perché nella scuola sono attivi un ristorante o una mensa, il recente rapporto sulle ispezioni svolte dal Laboratorio cantonale d'igiene.

Questo importante servizio dello Stato ha visitato nell'autunno '89 33 ristoranti o mense delle scuole cantonali, di cui alcune a gerenza statale, altre a gerenza privata diretta ed altre ancora istituite presso ristoranti o altri esercizi pubblici già esistenti.

Le ispezioni hanno toccato 23 punti critici di controllo tra i quali:

- l'igiene dei locali e delle attrezzature,
- i metodi di conservazione e di trattamento delle derrate alimentari,
- l'analisi batteriologica degli alimenti in preparazione e
- l'igiene del personale.

È stata la prima volta che il Laboratorio cantonale d'igiene ha sottoposto l'intero settore a una così approfondita analisi. Ciò si è reso possibile grazie alla disponibilità di personale supplementare specializzato temporaneamente presente presso l'istituto.

Il tutto rientra nell'ambito delle azioni intraprese dal Dipartimento della pubblica educazione per verificare l'applicazione dei concetti per una sana e corretta alimentazione.

Il rapporto ha evidenziato che il livello generale igienico-sanitario è ottimo e nettamente superiore a quello medio registrato negli altri settori della refezione pubblica.

A dimostrazione di questa prima considerazione è utile sottolineare che il livello migliore è stato registrato nei ristoranti e mense a gestione diretta dello Stato, seguito da quelli a gestione privata diretta e da ultimo dal gruppo di mense e ristoranti installati presso altri servizi pubblici.

Nell'ambito delle verifiche fatte sui 23 punti critici di controllo i rilievi segnalati sono comunque, nella stragrande maggioranza, di lieve entità.

Le osservazioni presentate per quanto concerne l'esame batteriologico delle derrate alimentari si riferiscono nella loro quasi totalità a lievi non conformità nella preparazione delle insalate.

Riprendiamo qui a lato il commento espresso dal Laboratorio cantonale d'igiene in apertura del proprio rapporto.

Indagine sull'igiene di cucina delle mense e mense scolastiche del Cantone Ticino e sulla qualità dei pasti serviti

Nel 1989 il Laboratorio cantonale d'igiene (LCI) ha voluto prestare particolare attenzione ad un settore delicato qual è quello dell'igiene di cucina delle mense e delle mense scolastiche del Cantone che, giornalmente, servono un totale di ca. 3200 pasti a studenti dai 10 ai 19 anni d'età.

Lo studio, oltre che per ragioni di igiene preventiva, è stato voluto per poter fornire utili indicazioni ai responsabili e al personale delle mense stesse affinché possano prestare la miglior cura nello svolgere quelle manipolazioni o quei trattamenti che più possono pregiudicare la qualità dei cibi preparati.

Si è dunque proceduto all'ispezione di 33 cucine con la verifica sistematica di 23 punti critici di controllo concernenti l'igiene del personale, la pulizia dei locali, degli apparecchi, degli utensili e delle stoviglie, il modo e le condizioni di conservazione delle derrate ecc. Una sola mensa è risultata carente per 10 dei 23 punti; la media delle altre si aggirava da 3 a 5 lievi insufficienze sul totale dei 23 punti. Da parte dell'ispettorato delle derrate alimentari, che ha svolto questo lavoro «sul terreno», non sono mai stati riscontrati gli estremi per emettere delle notifiche di contestazione. Questo fatto è estremamente positivo e dimostra la qualità del lavoro svolto dagli addetti del settore.

Le verifiche microbiologiche effettuate sui 129 campioni di derrate alimentari prelevati hanno evidenziato delle non conformità, per lo più di lieve entità, in 13 campioni. Si è trattato, in massima parte, di insalate risultate essere state mal lavate o risciacquate. I campioni di olio, prelevati dalle friggitorie di quelle poche mense che ancora non hanno soppresso totalmente i fritti, sono risultati perfettamente conformi. Inoltre, i controlli batteriologici delle mani del personale di cucina non hanno rivelato un solo caso di contaminazione fecale.

Il giudizio globale è dunque buono. L'esperienza andrà comunque ripetuta in un prossimo futuro anche per constatare se le indicazioni scaturite da questo lavoro sono state applicate e con quale successo.





Informiamo i signori docenti che il rapporto è consultabile presso ogni Direzione scolastica dotata di servizi di refezione o di mensa; altri interessati possono richiedere il rapporto direttamente al Dipartimento della pubblica educazione, Ufficio mense scolastiche, via Nocca 18, 6500 Bellinzona.

Richiamando i precedenti 3 articoli*) nei quali venivano indicati i criteri per applicare alla refezione scolastica i concetti per una sana e corretta alimentazione e quanto si è fatto nell'anno scolastico testè concluso, abbiamo raccolto almeno 4 importanti indicazioni sulla qualità del lavoro svolto:

1. il citato rapporto del Laboratorio cantonale d'igiene,
2. i dati sulla frequenza dei primi mesi dell'anno scolastico 1989/1990,
3. il giudizio dei responsabili nominati dai consigli di Direzione, richiesto in forma più dettagliata e precisa, e
4. il giudizio degli allievi che frequentano i ristoranti scolastici.

I dati sulla frequenza sono rilevati unicamente per i ristoranti scolastici a libera scelta di partecipazione, ovvero per quelli che coinvolgono gli studenti delle scuole medio-superiori e delle scuole professionali, studenti che possono decidere di pranzare in base a quanto viene offerto e al gradimento personale.

È inoltre opportuno sottolineare che questi ristoranti scolastici non richiedono prenotazione.

Monique Marioni

*) cfr. «Scuola ticinese» no. 152, 154 e 159.

Presenze comparate in alcuni ristoranti scolastici a frequenza facoltativa

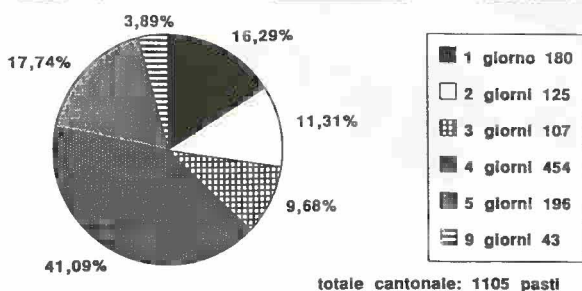
	sett./aprile 1988-1989	sett./aprile 1989-1990	differenza
Liceo Lugano 1	11'679	16'937	+ 5'258
Arti e Mestieri, Bellinzona	49'880	56'273	+ 6'393
STS - Trevano	36'081	36'179	+ 98
Liceo Mendrisio	8'538	11'776	+ 3'238
Casa studente, Lugano .	4'957 co.	5'623 co.	+ 666
	19'411	20'495	+ 1'084

Giudizi degli allievi

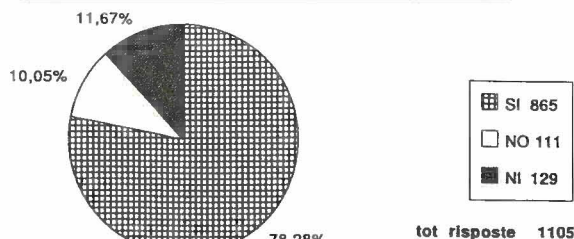
Nel corso del mese di maggio gli utenti di diversi ristoranti scolastici cantonali sono stati interpellati, tramite un formulario, per esprimere un giudizio su qualità, quantità e gradimento dei pasti serviti, sull'igiene del personale e delle strutture nonché sull'ambiente e sul servizio. 1105 giovani studenti delle nostre scuole hanno risposto.

I grafici qui di seguito riportati riassumono le risposte date ad alcune domande. Per ragioni di spazio abbiamo scelto solo i più significativi.

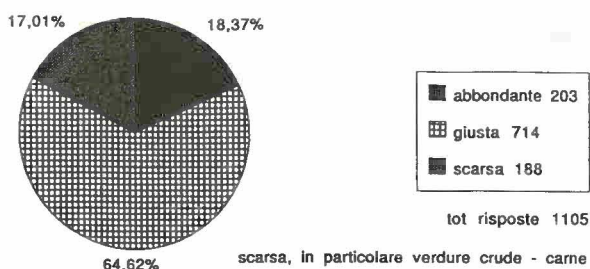
Quanti pasti alla settimana consumi in un servizio scolastico ?



In generale sei soddisfatto di quanto ti viene proposto ?



La quantità servita è:



La qualità della merce è:

