



PIÙ PASTI SENZA GLUTINE CHE BAMBINI CELIACI

I risultati di uno studio sulla ristorazione nelle mense scolastiche di Roma Capitale dicono che i pasti gluten free sono lo 0,65%, più del doppio rispetto alle diagnosi. Quanto incide la moda delle diete senza glutine?

INTRODUZIONE

Di *Susanna Neuhold*

RESPONSABILE NAZIONALE AREA FOOD AIC

Presentiamo in queste pagine i risultati dell'attività di sorveglianza messa in atto dalla Sanità Pubblica (Asl Roma 2) nell'ambito della ristorazione collettiva, nello specifico quella scolastica.

Questa attività nasce nell'ambito dell'ambizioso programma *OKkio alla ristorazione* che vede coinvolte ben 6 regioni - Sicilia (capofila), Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Veneto - e rappresenta un osservatorio privilegiato degli stili di consumo degli italiani. Ogni giorno, infatti,

circa 11 milioni di italiani mangiano fuori casa e la metà lo fa all'interno di una mensa (Rapporto Istat 2013). Da questo semplice dato si può comprendere quanto la raccolta di informazioni in questo settore possa arricchire il patrimonio di conoscenza della Sanità Pubblica che, proprio attraverso gli stessi servizi che raccolgono questi dati, i SIAN (Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione) delle ASL, possono intervenire con campagne di educazione alimentare progettate ad hoc.

Nello specifico, i dati qui presentati trattano di celiachia e, più nel dettaglio, presentano un dato eclatante che è quello del numero di pasti per celiaci sul totale dei pasti erogati. I risultati emersi, una percentuale pari a circa il doppio dei celiaci diagnosticati che ci aspetteremmo sulla base dei dati della Relazione annuale al Parlamento, evidenziano, al di là dei possibili casi di diagnosi errate (bambini effettivamente celiaci ma che per errori dei medici non hanno completato l'iter diagnostico), comunque rari, il fenomeno delle diete senza glutine "per moda". Proprio a seguito di questo preoccupante dato, la ASL Roma 2 sta svolgendo la verifica dei certificati presentati alle scuole, con l'obiettivo di evidenziare eventuali diete senza glutine prescritte senza reale necessità ai bambini. Per quelle certificazioni che si rivelassero, come sospettato, non adeguate all'accertamento diagnostico, gli operatori ASL potranno procedere a presentare ai genitori il corretto percorso diagnostico indirizzando i bambini ai centri di riferimento. L'obiettivo quindi è duplice: da un lato, eliminare l'abuso di accesso immotivato alle diete per celiaci, che richiedono un maggior investimento in termini organizzativi agli operatori della ristorazione, anche con maggiori costi per la collettività, dall'altro, informare la cittadinanza sul corretto percorso diagnostico, evitando di mettere a dieta bambini che non ne hanno bisogno e che, se non seguiti da specialisti (proprio perché arrivati "casualmente" alla dieta gluten-free), potrebbero incorrere in squilibri nutrizionali anche gravi. ♦

STUDIO ALLA MANO

ENTRIAMO NEL DETTAGLIO



IN CIFRE

144.000

Pasti/die complessivi bambini per XV Municipi

930

Pasti/die bambini celiaci

930 / 144.000

Rapporto pasti per celiaci/pasti complessivi: pari allo 0,65%.

CONFRONTO

0.65%

CON PREVALENZA STIMATA CELIACHIA PARI A 1% DELLA POPOLAZIONE GENERALE

CON DIAGNOSTICATI REALI PARI A 0,29% DELLA POPOLAZIONE GENERALE SECONDO LA RELAZIONE ANNUALE AL PARLAMENTO

Fonte: Roma Capitale anno scolastico 2014/15 e Relazione al Parlamento Celiachia 2014

Di **Giuseppe Ugolini** - UOSD NUTRIZIONE ASL RM 2 (EX RM C)

Coautori **Ersilia Troiano** DIETISTA (ROMA CAPITALE)

Sabrina Scotti Di Carlo TECNOLOGA ALIMENTARE (ROMA CAPITALE)

Paola Tunesi UOSD NUTRIZIONE ASL RM 2

Ambra Ugolini MEDICO SPECIALISTA MMG ASL RM 1 (EX ASL RM A)

Il Comune di Roma, più propriamente Roma Capitale, con i suoi circa 3 milioni di cittadini residenti, più i numerosi lavoratori "pendolari", ha rappresentato sul piano epidemiologico un'eccezionale opportunità di lavoro e di studio per gli Operatori della Prevenzione, in particolare per la UOSD Igiene della Nutrizione.

Tre milioni di residenti significano necessariamente centinaia di migliaia di bambini che vivono nella comunità e frequentano le scuole dell'obbligo (che sono 455) dei XV Municipi in cui è suddivisa la Città, con le relative mense scolastiche dell'obbligo e dell'infanzia (551) facendo di Roma il centro europeo con il maggior numero di pasti/die (sono 144.000).

Il servizio di Ristorazione Scolastica di Roma Capitale è rivolto a utenti dai 3 ai 14 anni. Si tratta di un servizio esternalizzato, affidato in appalto

Analisi dei dati e considerazioni

Dal confronto dei dati si evince che in Ristorazione Scolastica Collettiva di Roma Capitale (il 5% circa della popolazione scolastica nazionale) il numero dei pasti/die erogati per i bambini celiaci richiedenti (930, pari allo 0,65%) rappresenta i 2/3 dell'1% previsto in base alla PREVALENZA stimata della malattia ed è nettamente superiore (oltre il doppio) a quanto lecito attendersi in base ai casi realmente DIAGNOSTICATI (0,29%). Pertanto, i dati in nostro possesso (tenendo in conto la probabile distorsione dovuta alla moda di richiedere pasti sg non essendo celiaci) depongono con chiarezza per una efficace azione di intercettazione e soddisfacimento della domanda dell'utenza celiaca da parte della Ristorazione Scolastica Collettiva di Roma Capitale ad onore e merito dell'impegno degli Operatori comunali e delle Aziende di Ristorazione Collettiva, ottimamente supportate da Oricon (Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione). Il metodo della Gestione operativa integrata in Rete dei Sian (Sianet) si è rivelato agile e molto valido per l'attività di sorveglianza e per un monitoraggio a discrezionale necessità della UOSD Igiene della Nutrizione (ex Sian) consentendo di disporre dei dati in tempo reale e poterli comunicare con immediatezza alle Istituzioni Sanitarie richiedenti.



aggiudicato a 6 Imprese specializzate nel settore, mentre 11 sono i lotti messi a bando, ogni lotto comprendente uno o più Municipi. Ogni giorno sono 144.000 i bambini che mangiano (spuntino e pranzo) per un totale di circa 150 tonnellate/die di cibo e 27 milioni di pasti l'anno. Caratteristica e punto di forza del Servizio di Ristorazione romano è che circa il 92% delle scuole possiede una cucina interna, tale da consentire la preparazione dei piatti sul momento, una cucina espressa che garantisce migliori caratteristiche organolettiche (consistenza e sapore) e minor rischio igienico-sanitario. Un modesto 8% delle scuole romane non possiede cucina interna e riceve pasti trasportati da mense contigue. I menu, vari e adeguati agli utenti per fasce d'età, sono legati alla stagionalità dei prodotti. Esistono due tipi di menu: invernale ed estivo, articolati in 9 settimane. I cibi ed il loro gradimento sono monitorati e pesati giornalmente per individuare le pietanze meno gradite in modo da proporre piatti più vicini ai gusti dei bambini. L'amministrazione comunale considera il "mangiare a scuola" parte del progetto educativo perché i bambini, imparando a riconoscere i cibi e la loro provenienza, diventano più responsabili verso la propria salute e acquisiscono una coscienza sociale. Tre milioni di residenti significano anche 1/20

(5%) della popolazione italiana, pari a 60 milioni, quanto mediamente una delle 20 Regioni italiane; pertanto i bambini della ristorazione scolastica romana sono comparabili ai bambini di una intera media regione italiana. Per tale complessità e per le soluzioni operative adottate, con risultati positivi, Roma è stata nei decenni passati più volte oggetto di valutazione e studio di Operatori della ristorazione scolastica collettiva di alcune capitali del Nord Europa, interessate a seguirne strategie e metodi. L'attività di sorveglianza è obbligatoria (*accordo CSR del 30 luglio 2015. G.U. 191 del 19 Agosto 2015*) e la UOSD Asl Rm 2 l'ha realizzata in gestione integrata con gli Operatori di Roma Capitale e delle Aziende di RC, che si sono aggiudicate i rispettivi bandi, avvalendosi del supporto della Rete Sianet (base e fondamento del Progetto CCM OKkio alla Ristorazione) e di Oricon (Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione) per richiedere, acquisire, trasmettere ed archiviare i dati inerenti la sicurezza alimentare nutrizionale della ristorazione scolastica, in particolare i pasti per i bambini celiaci. Il metodo in Rete integrata operativa utilizzato per la celiachia si è dimostrato anche modello di Sanità Digitale valido per Sorveglianza, Monitoraggio, Promozione della Iodoprofilassi, della Dieta Mediterranea e per Lotta ad Obesità e Sovrappeso (specie infantili). ♦