



## CRITERI PER L'ACCETTAZIONE DELLE RICHIESTE DI DIETA SPECIALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

- ❖ Il certificato dovrà essere redatto da un Medico o da un Pediatra iscritto all'albo professionale dei Medici Chirurghi e Odontoiatri.  
Al certificato dovranno essere allegati gli esiti degli accertamenti che hanno condotto alla diagnosi.
- ❖ La richiesta **non** potrà essere **accettata** quando:
  - a. non sia presente la prescrizione medica
  - b. non sia dichiarata la patologia (tab.1)

tab.1

Allergia/intolleranza alimentare	Altre patologie	Situazioni particolari
-allergia a ....(alimento/i da escludere) -intolleranza a .... (alimento/i da escludere) -celiachia -sensibilità al glutine non celiaca.	-diabete -favismo (▲) -dislipidemie (ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia) -sovrappeso/obesità (*) -stipsi (stitichezza) -malattie gastriche (es. gastrite, esofagite, ulcera, ecc) -malattie intestinali (es. colite/colon irritabile, Morbo di Chron, ecc) -malattie epatiche -ipertensione -malattie renali -patologia rara -selettività alimentare marcata (es. autismo) (§)	-altra condizione permanente o momentanea che comporti difetti di masticazione, deglutizione, ecc - svezzamento non completato (non assume tutti gli alimenti dopo l'anno di vita)

(▲) per il principio di precauzione si ritiene opportuno far specificare sul certificato quali legumi togliere e quali lasciare, o addirittura che sul certificato sia riportata la dicitura “può tollerare tracce di.....” così da tutelare chi prepara i pasti.

(\*) Verrà mantenuto il menù in uso nella ristorazione scolastica, in quanto equilibrato e completo. Qualora fosse prescritta la restrizione dell'apporto calorico si procederà con la riduzione delle porzioni, basandosi su quelle della fascia d'età inferiore come ordine scolastico. Verranno inoltre adottate da parte del personale scolastico e degli addetti alla ristorazione opportune modalità comportamentali, volte a migliorare l'educazione alimentare dei bambini.

(§) Si accolgono certificati dei pediatri di famiglia e degli specialisti in malattie metaboliche e in psicologia/neuropsichiatria infantile con prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o precisa indicazione terapeutica. Nel caso di utilizzo di prodotti dietetici speciali, è necessario siano indicati nel medesimo certificato.

- c. non sia esplicitata la sintomatologia (gastroenterica, cutanea, respiratoria, sindrome orale allergica SOA, sintomi da shock anafilattico, altro), scatenata dall'assunzione del/degli alimento/i da escludere in caso di intolleranze alimentari
- d. la diagnosi di allergia/intolleranza alimentare sia effettuata basandosi su test/metodologie non validati scientificamente (tab.2)

tab.2

<b>Test/metodologie VALIDATI scientificamente</b>	<b>Test/metodologie NON VALIDATI scientificamente</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test cutanei (SPT, Prick by prick)</li> <li>• Dosaggio IgE sieriche (PRIST, RAST)</li> <li>• Test di provocazione orale (TPO)</li> <li>• Biopsia duodeno-digiunale (celiachia)</li> <li>• Dosaggio IgA (antitransglutaminasi, antiendomio, anti gliadina)</li> <li>• Breath test (lattosio)</li> <li>• Test molecolare (indicati come validati scientificamente anche dal ministero della salute)</li> <li>• Dieta di esclusione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test di provocazione/neutralizzazione sottocutanea e sottolinguale</li> <li>• Test elettrodermici: Vega test, Sarm test, Biostrength test e varianti</li> <li>• Chinesiologia applicata</li> <li>• Biorisonanza</li> <li>• Iridologia</li> <li>• Pulse test</li> <li>• Test del riflesso cardio-auricolare</li> <li>• Test del capello</li> <li>• Test di citotossicità</li> <li>• Dosaggio IgG4 specifiche</li> </ul>

- e. nella prescrizione siano riportate solo le indicazioni generiche (non gradisce, rifiuta, è ipersensibile, non assume, ....)
- f. nella prescrizione gli alimenti da escludere riguardino gruppi alimentari, categorie merceologiche o commerciali (ad es. legumi, cereali, ecc.) e/o particolari preparazioni (ad es. passato di verdura, filetti di pesce al forno, ecc.)

**Si ricorda che:**

- 1) L'esclusione di un alimento dalla dieta implica l'esclusione dell'allergene in tutte le sue forme: l'alimento tal quale, i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (ad es. uova nei biscotti), i prodotti in cui tale ingrediente è presente come coadiuvante tecnologico o contaminante, derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso, i prodotti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture: "può contenere tracce di ....(alimento da escludere)" e "prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato ... (alimento da escludere)".