



Class. 02.03.08

|                    |
|--------------------|
| ATS MetroMilano    |
| AOO_ATSMI          |
| REGISTRO UFFICIALE |
| USCITA             |
| Prof. N. 23847     |
| Data 12-2-20       |

Spett.  
COMUNE DI MILANO  
GABINETTO DEL SINDACO  
FOOD POLICY  
[foodpolicy@comune.milano.it](mailto:foodpolicy@comune.milano.it)

P.zza Duomo 19  
20100 Milano

c.a. Andrea Magarini  
[Andrea.Magarini@comune.milano.it](mailto:Andrea.Magarini@comune.milano.it)

OGGETTO: parere igienico-sanitario per la raccolta e consumo in classe dei prodotti vegetali crudi coltivati negli Orti Didattici.

Con riferimento alla richiesta di parere inoltrata in data 10.02.2020 in merito alla tematica di cui all'oggetto

Premesso che il consumo di frutta e verdura costituisce un importante fattore di protezione nei confronti di sovrappeso e malattie croniche e le raccomandazioni internazionali indicano come importante obiettivo di salute l'assunzione quotidiana di più porzioni (almeno 5), moltiplicando le occasioni di consumo

Si osserva quanto segue:

- In materia di tutela della salute pubblica, la sicurezza degli alimenti destinati al consumo umano deve essere garantita lungo tutta la filiera alimentare, a cominciare dalla produzione primaria e in tutte le fasi di trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Il riferimento normativo è il Regolamento CE 852/2004.

Le buone pratiche di coltivazione sono fondamentali per garantire la sicurezza alimentare del prodotto finito.

Nella fase di coltivazione e raccolta dei prodotti vegetali dovranno essere adottate misure adeguate per:

- o mantenere pulita l'area dedicata e le strutture/attrezzature/contenitori utilizzati;
- o utilizzare acqua potabile per l'irrigazione;
- o evitare l'uso di pesticidi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici) e concimi di sintesi;
- o evitare la contaminazione da parte di animali, infestanti e insetti nocivi (es. uccelli, insetti, roditori, altri animali);
- o gestione e stoccaggio dei rifiuti e confinamento in idoneo spazio delle attrezzature e dei prodotti pericolosi, in modo da evitare ogni contaminazione;

---

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano

Via Statuto, 5 – Milano 20121

Tel. 02.8578.9768/9745 Fax 02.8578.9742

e-mail: [nutrizionesianmi@ats-milano.it](mailto:nutrizionesianmi@ats-milano.it) – PEC: [dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it](mailto:dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it)

Sede Legale: Corso Italia 19 – 20122 Milano - Codice fiscale e P.IVA 09320520969

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO



- o verifica dell'applicazione delle buone pratiche di coltivazione per tutto il ciclo colturale dei prodotti ortofrutticoli che saranno raccolti;
- o utilizzare contenitori facilmente lavabili e sanificabili per la raccolta dei prodotti.

Inoltre è opportuno:

- o individuare idonea area da destinare alla coltivazione, lontano da strade ad elevato traffico
- o (eventuale recinzione con siepi);
- o preferire la coltura in vasche piuttosto che in campo e utilizzare esclusivamente terriccio organico di origine vegetale ottenuto secondo le procedure previste dai metodi di produzione biologica, certificati ISO 14001.

#### Fase di consumo in ambiente scolastico

I prodotti vegetali raccolti - per essere consumati - devono essere puliti, lavati e preparati e devono essere utilizzati nella stessa giornata di raccolta.

Occorre pertanto la disponibilità di spazi idoneamente attrezzati (es. laboratorio di cucina didattica) e devono essere garantite le buone pratiche di lavorazione:

- l'igiene delle manipolazioni, assicurando il lavaggio delle mani durante tutti i momenti di preparazione e, se possibile, utilizzando sopravvesti e copricapo dedicati;
- l'igiene delle stoviglie, degli utensili, delle attrezzature e delle superfici impiegate per la preparazione degli alimenti. Per le operazioni di pulizia e sanificazione utilizzare i comuni detersivi di uso domestico, osservando attentamente le indicazioni del produttore, con particolare riguardo al tempo di contatto del detersivo e al risciacquo; l'asciugatura sarà sempre eseguita con carta uso cucina a perdere;
- gestione degli eventuali avanzi, che dovranno comunque essere allontanati dagli ambienti scolastici;
- corretta gestione dei rifiuti prodotti.

Si richiama l'attenzione alla gestione in sicurezza in tutte le fasi della filiera (dalla produzione al consumo), stante l'eventuale presenza di bambini allergici o intolleranti e si ricorda che la gestione dell'intero processo (coltivazione, raccolta, pulizia, preparazione e consumo in classe dei prodotti vegetali crudi) è in capo alla Direzione Scolastica e al personale docente.

Il Direttore F.F. UOC  
Igiene Alimenti e Nutrizione Milano  
Dr. ssa Anna Margherita Norata

Responsabile procedimento: Patrizia Pennati  
Responsabile istruttoria: Claudia Speroni

---

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano

Via Statuto, 5 – Milano 20121

Tel. 02.8578.9768/9745 Fax 02.8578.9742

e-mail: [nutrizionesianmi@ats-milano.it](mailto:nutrizionesianmi@ats-milano.it) – PEC: [dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it](mailto:dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it)

Sede Legale: Corso Italia 19 – 20122 Milano - Codice fiscale e P.IVA 09320520969

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO