

## DIRETTIVE CONCERNENTI LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI, DEGLI OGGETTI D'USO E GIOCATTOLI NELL'AMBITO DEGLI ASILI NIDO

Da un punto di vista dell'igiene e salubrità degli alimenti gli asili nido possono essere suddivisi in funzione del tipo di ospiti e dei pasti preparati e/o serviti. Si hanno pertanto le seguenti situazioni:

**a)** asili nido solo per lattanti (generalmente i più piccoli fino a 10-12 mesi), che vengono ancora alimentati unicamente con il poppatoio; aperti tutto il giorno.

**b)** asili nido con presenza anche di semi-divezzi (generalmente d'età compresa fra i 10-12 mesi e i 22-24 mesi) che vengono alimentati con cibi perlopiù omogeneizzati (passati, ecc.) oppure con presenza anche di divezzi (generalmente d'età superiore ai 2 anni), che si alimentano qualitativamente come un adulto; aperti tutto il giorno.

**c)** asili nido dove non si consuma il pranzo, indipendentemente dal tipo di clientela

**d)** asili nido dove si consumano pasti caldi o freddi preparati altrove (catering), consegnati come tali agli ospiti e che non subiscono alcun altro trattamento in sede

Nel seguito, la struttura (logistica) e la dotazione in utensili/apparecchi minima richiesta sono elencate per tipo di asilo (a-d). Vengono inoltre fornite informazioni sulle misure minime di autocontrollo da attuare per garantire la salubrità degli alimenti serviti. Trattasi in generale di gestire in modo corretto alcuni punti critici delle preparazioni alimentari, così come prescritto dalla Legislazione vigente (Legge sulle derrate alimentari, art. 23 - [http://www.admin.ch/ch/i/rs/817\\_0/a23.html](http://www.admin.ch/ch/i/rs/817_0/a23.html) - ; Ordinanza sulle derrate alimentari, art. 47-55 - [http://www.admin.ch/ch/i/rs/817\\_02/index.html#id-3-6-4](http://www.admin.ch/ch/i/rs/817_02/index.html#id-3-6-4) - e Ordinanza sui requisiti igienici - [http://www.admin.ch/ch/i/rs/c817\\_024\\_1.html](http://www.admin.ch/ch/i/rs/c817_024_1.html)-). I criteri adottati e la relativa documentazione devono essere raccolti in un Manuale della qualità.

In presenza di lattanti in asili nido di tipo b-d valgono comunque tutte le indicazioni per asili di **tipo a**.

Non è permesso tenere animali domestici laddove si preparano derrate alimentari.

## ASILI NIDO DI TIPO A

### *Struttura, utensili e misure di igiene/autocontrollo*

Non è indispensabile disporre di una **cucina** vera e propria, basta un angolo-cottura, separato comunque fisicamente (transenna o simile). Deve essere presente un **lavello** con acqua calda e fredda per la preparazione dei cibi e per il lavaggio delle mani durante la preparazione dei cibi (presenza di **dispensatore di sapone** e **carta monouso**). Dopo il lavaggio del poppatoio e di altri utensili attuare un controllo visivo della sporcizia.

**Le padelle** devono essere in teflon e quelle segnate devono essere eliminate.

**La stufa** per la bollitura dell'acqua o del latte nella preparazione del poppatoio può essere di dimensioni domestiche. Nella preparazione del pasto, accertarsi visivamente che il liquido stia bollendo e travasarlo ancora bollente nel poppatoio lavato e sterilizzato. Deve quindi essere presente il necessario per **sterilizzare** il poppatoio e la tettarella (per es. per immersione in acqua bollente per due minuti, oppure secondo le istruzioni d'uso per lo sterilizzatore, oppure con ciclo completo di lavastoviglie)

Deve essere disponibile **un luogo secco e scuro** per il deposito delle pappe in polvere (p.es. in armadio lontano da vapori e condensa, chiuso). Gli alimenti possono essere consegnati dai genitori o devono provenire dal mercato ufficiale.

Deve essere presente **un frigorifero** per il raffreddamento ed il mantenimento a freddo del pasto. La temperatura deve essere inferiore ai 5°C, controllata regolarmente mediante termometro presente in frigorifero.

Se del caso deve essere presente **un congelatore** o **scomparto freezer** per lo stoccaggio del latte materno congelato; esso deve essere ad una temperatura inferiore ai -18°C, al massimo per una settimana.

Il **personale** addetto alla cucina deve essere esente da malattie infettive e deve adottare rigorose misure di igiene personale. Esso deve essere sottoposto a visita d'entrata da parte del medico di fiducia.

### *Giocattoli*

Prestare attenzione a che non vi siano **giocattoli** che possano ferire, essere inghiottiti e occludere le vie respiratorie. I giocattoli devono essere atossici (vernici, ecc.), puliti (specie quelli di stoffa o peluche).

Bisogna evitare giochi rimessi a nuovo da altre persone, senza la certezza che i prodotti usati siano sicuri. Disinfettare e lavare i giocattoli regolarmente.

#### *Cosmetici*

I cosmetici devono provenire unicamente dal mercato ufficiale. **Non devono essere usati prodotti artigianali** o fatti in casa. In generale mantenere i cosmetici in luogo fresco, osservando comunque le modalità di conservazione e d'uso indicate dal produttore.

## ASILI NIDO DI TIPO B

### *Struttura, utensili e misure di igiene/autocontrollo*

E' indispensabile disporre di un **locale cucina** vero e proprio, con un lavello con acqua calda e fredda per la preparazione dei cibi e per il lavaggio delle mani durante la stessa (presenza di dispensatore di sapone e carta monouso).

**Le padelle** in teflon e le ceramiche devono provenire dal mercato ufficiale. Le padelle segnate e le ceramiche scheggiate devono essere eliminate.

Deve essere presente **una stufa** con forno per la cottura dei pasti. La **dimensione deve essere adeguata al numero degli ospiti** (indicativamente una stufa di dimensioni domestiche non è adatta se vi sono più di 10 piccoli ospiti con rispettivi assistenti). La temperatura al centro della massa in cottura deve essere di almeno 65°C, misurata con appropriato termometro.

Deve essere disponibile una **lavastoviglie** con ciclo ad acqua bollente. Alcuni utensili (p.es. mixers) devono essere smontati completamente per essere lavati con efficacia.

Gli **alimenti** devono provenire dal **mercato ufficiale**. Idealmente devono essere stipulati con i fornitori contratti di fornitura che mettono in evidenza appropriate specifiche di qualità. Se la merce non viene acquistata in modo indipendente ma fornita a domicilio da dettagliante o grossista essa deve subire un controllo di qualità all'entrata in asilo. Gli alimenti facilmente deperibili come il latte e i latticini, la carne e i prodotti carnei, il pesce, la pasticceria, ecc. devono subire al minimo un controllo della temperatura al loro arrivo: essa non deve superare i 5°C, pena il rigetto della merce.

Deve essere disponibile **un luogo secco e scuro** per il deposito delle pappe in polvere e di altri alimenti secchi come la pasta, la farina, il pane, ecc. (p.es. in armadio lontano da vapori e condensa, chiuso).

Deve essere presente **un frigorifero** per lo stoccaggio degli alimenti facilmente deperibili, per il raffreddamento ed il mantenimento a freddo delle preparazioni. La temperatura deve essere inferiore ai 5°C, controllata regolarmente mediante termometro presente in frigorifero.

Se del caso deve essere presente **un congelatore** o **scomparto freezer** per lo stoccaggio del latte materno congelato o di altri prodotti congelati; la loro temperatura deve essere sempre inferiore ai –

18°C. Lo stoccaggio in congelatore può variare da derrate a derrata, ma al massimo può protrarsi per 4 settimane.

Deve essere presente **un bagnomaria** o carrello riscaldante se il numero degli ospiti impone un servizio dilazionato oltre ad un'ora dopo la preparazione. La temperatura del cibo così mantenuto deve essere superiore ai 55°C e al massimo per 1 ora.

Il **personale** addetto alla cucina deve essere esente da malattie infettive e deve adottare rigorose misure di igiene personale. Esso deve essere sottoposto a visita d'entrata da parte del medico di fiducia.

#### *Giocattoli*

Prestare attenzione a che non vi siano **giocattoli** che possano ferire, essere inghiottiti e occludere le vie respiratorie. I giocattoli devono essere atossici (vernici, ecc.), puliti (specie quelli di stoffa o peluche). Bisogna evitare giochi rimessi a nuovo da altre persone, senza la certezza che i prodotti usati siano sicuri. Disinfettare e lavare i giocattoli regolarmente.

#### *Cosmetici*

I cosmetici devono provenire unicamente dal mercato ufficiale. **Non devono essere usati prodotti artigianali** o fatti in casa. In generale mantenere i cosmetici in luogo fresco, osservando comunque le modalità di conservazione e d'uso indicate dal produttore.

## ASILI NIDO DI TIPO C

### *Struttura, utensili e misure di igiene/autocontrollo*

Non essendovi servizio di pasti principali (ev. solo merende o spuntini) non è indispensabile disporre di una cucina vera e propria, basta un angolo-cottura, separato comunque fisicamente (transenna o simile) dal resto della struttura.

Deve essere presente **un lavello** con acqua calda e fredda per la preparazione di merende e spuntini e per il lavaggio delle mani durante la stessa (presenza di dispensatore di sapone e carta monouso). Gli utensili devono essere appropriatamente lavati, con controllo visivo finale della sporcizia.

**La stufa** (per la preparazione di merende o spuntini caldi) può essere di dimensioni domestiche.

Se vengono utilizzati alimenti facilmente deperibili (p.es. latte e latticini, carne e prodotti carnei, ecc.) è indispensabile un **frigorifero**, con le derrate mantenute ad una temperatura di almeno 5°C, controllata regolarmente mediante termometro presente in frigorifero.

Gli alimenti devono provenire dal **mercato ufficiale**.

Il **personale** addetto alla cucina deve essere esente da malattie infettive e deve adottare rigorose misure di igiene personale. Esso deve essere sottoposto a visita d'entrata da parte del medico di fiducia.

### *Giocattoli*

Prestare attenzione a che non vi siano **giocattoli** che possano ferire, essere inghiottiti e occludere le vie respiratorie. I giocattoli devono essere atossici (vernici, ecc.), puliti (specie quelli di stoffa o peluche). Bisogna evitare giochi rimessi a nuovo da altre persone, senza la certezza che i prodotti usati siano sicuri. Disinfettare e lavare i giocattoli regolarmente.

### *Cosmetici*

I cosmetici devono provenire unicamente dal mercato ufficiale. **Non devono essere usati prodotti artigianali** o fatti in casa. In generale mantenere i cosmetici in luogo fresco, osservando comunque le modalità di conservazione e d'uso indicate dal produttore.

## ASILI NIDO DI TIPO D

### *Struttura, utensili e misure di igiene/autocontrollo*

Il servizio di pasti in regime **catering** non libera il responsabile dell'asilo nido dall'obbligo del suo autocontrollo. Essendo questo tipo di asilo nido abilitato solo al **servizio di piatti caldi o freddi consegnati e serviti come tali**, è indispensabile controllare la temperatura al centro della massa al momento della consegna. Essa deve essere di almeno 65 °C se si tratta di pasto caldo e non superiore a 5 °C se si tratta di pasto freddo. La temperatura viene misurata con appropriato termometro al centro della massa. Idealmente devono essere stipulati con i fornitori contratti di fornitura che mettono in evidenza appropriate specifiche di qualità.

Deve essere presente **un lavello** con acqua calda e fredda per il lavaggio delle mani durante il servizio (presenza di dispensatore di sapone e carta monouso). Gli utensili (come posate e piatti), se non sono monouso, devono essere appropriatamente lavati in **lavastoviglie** con ciclo ad acqua bollente.

Non possono essere conservati resti di pasti, siano essi stati consegnati caldi o freddi. Se vengono consumati fuori pasto alimenti facilmente deperibili (p.es. latte e latticini, pasticceria, ecc.) è indispensabile un **frigorifero**, con le derrate mantenute ad una temperatura di almeno 5 °C, controllata regolarmente mediante termometro presente in frigorifero. Questi alimenti devono provenire dal **mercato ufficiale**.

Il **personale** addetto alla cucina deve essere esente da malattie infettive e deve adottare rigorose misure di igiene personale. Esso deve essere sottoposto a visita d'entrata da parte del medico di fiducia.

### *Giocattoli*

Prestare attenzione a che non vi siano **giocattoli** che possano ferire, essere inghiottiti e occludere le vie respiratorie. I giocattoli devono essere atossici (vernici, ecc.), puliti (specie quelli di stoffa o peluche). Bisogna evitare giochi rimessi a nuovo da altre persone, senza la certezza che i prodotti usati siano sicuri. Disinfettare e lavare i giocattoli regolarmente.

### *Cosmetici*

I cosmetici devono provenire unicamente dal mercato ufficiale. **Non devono essere usati prodotti artigianali** o fatti in casa. In generale mantenere i cosmetici in luogo fresco, osservando comunque le modalità di conservazione e d'uso indicate dal produttore.