Roma 4 febbraio 2009

IL RUOLO DELLE ISTITUZIONI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

d.ssa Lucia Guidarelli

Direzione generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

Evoluzione del RUOLO DELLE ISTITUZIONI

dagli aspetti igienico-sanitari → Tossinfezioni alimentari

↓

alla valutazione nutrizionale

con attenzione agli aspetti

organolettici, culturali,organizzativi

→ **sovrappeso/obesità**

→ **malattie croniche/ costi sanitari**

dal controllo ispettivo allo sviluppo di una politica sanitaria integrata ed orientata ad un sistema di qualità

dati recenti

Situazione nutrizionale ed abitudini alimentari

PASSI

Sistema di sorveglianza Passi
Rapporto nazionale 2007

Progressi delle Aziende Sanitarie per la Salute in Italia



Popolazione con eccesso ponderale:

sovrappeso 31,9 %
obesi 11,1 %

Almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno
10,4 %

Sistema di sorveglianza Passi

Situazione nutrizionale e abitudini alimentari
Pool di Asl % (IC 95%)



Ristorazione collettiva





Numero di pasti

2.7milioni a scuola

250 mila negli ospedali

180 mila nelle caserme

48 mila nelle carceri

...



EUROPE



WHO EUROPEAN ACTION PLAN FOR FOOD AND NUTRITION POLICY 2007-2012

ACTION AREAS

1.Supporting a healthy start
2.Ensuring a safe, healthy and sustainable food supply
3.Providing comprehensive information and education to consumers
4.Implementing integrated actions
5.Strengthening nutrition and food safety in the health sector
6.Monitoring, evaluation and research

BADENWEILER 2007, DE

Entro il 2010 :

- **10%** in più della popolazione che pratica mezz'ora di attività fisica al giorno
- **20%** in più della popolazione che consuma 5 porzioni di frutta e verdura al giorno
- **30%** in più di mense delle strutture pubbliche che servono pasti sani

Entro il 2020 :

- bloccare la crescita del sovrappeso nei bambini
- ridurre il numero delle persone in sovrappeso in Europa

Sana alimentazione nella ristorazione

interventi

guadagnare salute
rendere facili le scelte salutari

- **Linee guida per la ristorazione scolastica** *(spuntini di frutta e verdura, latte, yogurt e cereali)*
- **Incoraggiare, nelle gare di appalto, l'offerta economica più vantaggiosa premiando l'elemento qualitativo e non solo il fattore prezzo**
- **Monitoraggio sistematico degli scarti**
- **Promuovere le "Linee guida per la sana alimentazione" nelle mense aziendali**
- **Controllo dei distributori automatici negli ospedali** *(evitare cibi ipercalorici e fast food)*

Dieta corretta nella ristorazione

guadagnare salute
rendere facili le scelte salutari

- promozione varietà e disponibilità di cibi salutari
- offerta di soluzioni compatibili con il consumo veloce di frutta e verdura
- miglioramento della composizione degli alimenti
- no ad alimenti ipercalorici o porzioni troppo grandi

Nuovo modello di gestione che promuova la correlazione tra cibo e ambiente

sensibilizzare tutti gli attori, pubblici o privati, alla consapevolezza che operare nel rispetto dell'ambiente sia, oltre che etico, possibile e vantaggioso

esaminare attentamente l'impatto ambientale generato, al fine di identificare nuove e idonee procedure

la valutazione deve riguardare tutta la filiera produttiva

Sostenibilità nella ristorazione collettiva

CIBO SOSTENIBILE

mantiene la fertilità del suolo

protegge e ottimizza la qualità e l'uso dell'acqua;

tutela le biodiversità;

utilizzando energie da fonti rinnovabili e ottimizzando i cicli produttivi nel rispetto dell'ambiente, riduce le emissioni di gas serra.

FILIERA CORTA

valorizzazione delle biodiversità e delle tradizioni

un cibo che rispetti e tuteli la salute dell'uomo e dell'ambiente

Ristorazione scolastica

Tematiche di rilievo

Criteri per il capitolato

(aggiudicazione al minor prezzo o secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa per prezzo e qualità)

Eccedenze e scarti

Cibo e aspetti interculturali

Esempi di buone pratiche

Glossario





Ristorazione ospedaliera esperienze pilota in Europa

buone pratiche inerenti **Cibo**

Organizzazione della ristorazione

Luoghi e tempi di somministrazione

ricadute positive su

Diminuzione dei ricoveri ripetuti e dei casi di decesso

Accorciamento dei periodi di degenza

Benessere psicofisico del malato

Qualità dell'assistenza



Ristorazione ospedaliera

- definire un protocollo e le indicazioni operative per la prevenzione, la diagnosi precoce e il trattamento della malnutrizione ospedaliera

- avvicinare il momento del pasto alla quotidianità del paziente e non solo ai tempi dell'organizzazione ospedaliera

Nuovi ambiti da considerare

- **Proporre la Ristorazione assistenziale come ambito specifico**
- **Sensibilizzare gli operatori sulla prevenzione e diagnosi precoce della malnutrizione, prevedendo specifici protocolli operativi**
- **Fornire utili spunti di riferimento per la predisposizione di strumenti epidemiologici**

Migliorando la nutrizione nelle strutture ospedaliere

Riduzione del periodo di degenza del 40% e del 50% delle complicanze

La qualità non è antagonista della salute, piuttosto aiuta la terapia



Tematiche in discussione

- Linee di indirizzo sulla ristorazione scolastica, ospedaliera/assistenziale, aziendale
- Riduzione del sale nell'alimentazione
- Profili nutrizionali degli alimenti
- Alimentazione nello sport