SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Convegno P.A.N. II La Ristorazione Collettiva in Italia - Roma 4 febbraio '09

La Ristorazione per Anziani un importante occasione di prevenzione

Emilia Guberti

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Dipartimento di Sanità Pubblica AUSL Bologna



Libro Bianco sulla salute in Europa

Obiettivo strategico

- **proteggere i cittadini dalle minacce alla salute, non ultime quelle correlate all'alimentazione,**
- **per favorire il mantenimento di un buono stato di salute il più a lungo possibile in un' Europa che invecchia**

Ristorazione strutture socio-assistenziali per anziani

La predisposizione e organizzazione di un Servizio di Ristorazione, soprattutto quando rivolto ad una utenza "sensibile" come l'anziano istituzionalizzato, comporta numerose attenzioni in relazione al rischio di

- **tossinfezioni alimentari**
- **malnutrizione**

Ristorazione strutture assistenziali

MIGLIORANDO LA NUTRIZIONE

- **RIDUZIONE DEL PERIODO DI DEGENZA DEL 40% E DEL 50% DELLE COMPLICANZE**

Migliorare la qualità dell'alimentazione nelle strutture socio-assistenziali

è un atto terapeutico che contribuisce a mantenere e migliorare in modo significativo gli ospiti in buona salute.

“ I fiori sulla tavola”

Comfort

Accoglienza

Convivialità

….qualcuno con cui mangiare



..oltre il semplice fabbisogno nutrizionale come insostituibile momento di socializzazione

RISTORAZIONE COLLETTIVA NELLE STRUTTURE PER ANZIANI



Caratteristiche del pasto

-Sicurezza

-Qualità

-Quantità

-Costi sostenibili

NECESSITA' ACCETTABILITA' PREFERENZE

REG. CE N°178/2002 "PACCHETTO IGIENE"

PIANO DI AUTOCONTROLLO



Il Piano Nutrizionale

Traccia le linee dietetiche :



1-Dieta Standard
2-Giornata Alimentare
3-Menù Formalizzato
4-Tabella Dietetica

Con accorgimenti per rendere più fruibili e gradevoli pasti e gli spuntini agli ospiti inserendo l'alimentazione nel contesto dell'intera giornata e collegandola alle abitudini alimentari della zona



1-Dieta Standard

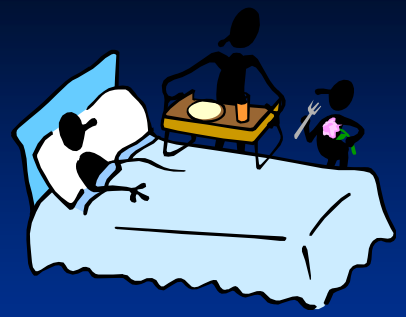


Requisiti nutrizionali rispetto ai parametri medi per tipologia di utenza

Indicazioni letteratura scientifica recente

LARN 1996 SINU e Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana 2003 INRAN.

DIETE SPECIALI



Il menù proposto in regime dietetico deve prevedere:

-possibilità di piatti sostitutivi

-varietà di materie prime da utilizzare

-modalità di preparazione

-formazione agli operatori addetti alla ristorazione (elementi di dietetica di base)



2-La Giornata Alimentare

suddivisione calorica giornaliera

Una tazza di latte con caffè d'orzo con biscotti/ pane/fette biscottate con miele o marmellata

The, orzo, camomilla, infusi, succhi di frutta (dolcificati)

Un infuso con fette biscottate o biscotti

5-7%

Primo piatto in brodo, Secondo piatto caldo o freddo,contorno un panino, frutta di stagione

Un piatto di riso o pasta asciutta o in brodo, secondo piatto(carne,pesce…),contorno(verdura cotta o cruda,purè, patate…..)pane frutta di stagione, un bicchiere di vino



3-Menù formalizzato

Documento fondamentale nella programmazione di un Servizio di Ristorazione elenca tutti i piatti prevedendo

- una giusta alternanza tra primi piatti (paste asciutte, in brodo, risotti, zuppe, paste ripiene, ecc…), tra i secondi piatti (carni rosse, bianche, pesce, sformati, uova, formaggi, ecc…
- un adeguato equilibrio tra i contorni (crudi o cotti), un equilibrato rapporto tra cibi complessi e semplici, un armonico accostamento tra secondo e contorno.

  Va previsto un menù di almeno 4 settimane per le stagioni autunno/inverno e 4 settimane per le stagioni primavera/estate.

  La stagionalità, oltre a prevenire la monotonia dei piatti proposti, permette di utilizzare prodotti freschi e appetibili. Inoltre deve rappresentare le abitudini alimentari dei commensali della zona con un'alternarsi di piatti tipici sia per le ricorrenze che per le festività.



Valutazione dello stato nutrizionale *

- Valutazione del peso

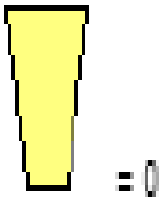
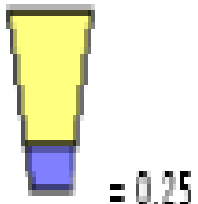
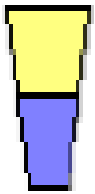
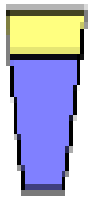
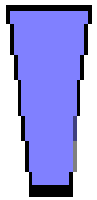
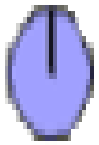
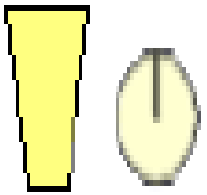
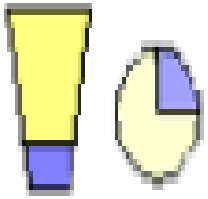
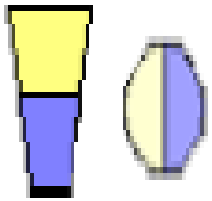
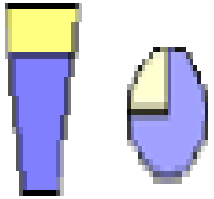
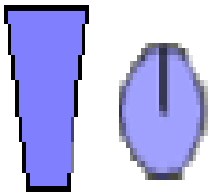
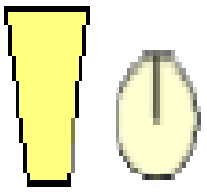
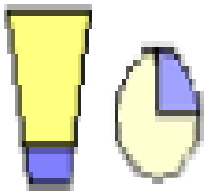
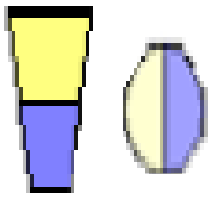
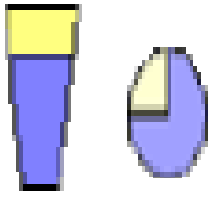
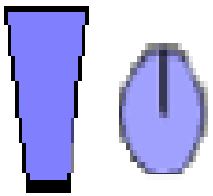
Tutti i distretti (47)	Valutazione peso
Frequenze	41





* Indagine Ristorazione Strutture Socio Sanitarie Convenzionate Bologna

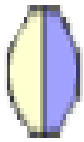
Monitoraggio consumi individuali
Diario Alimentare

COLAZIONE	Nulla	1/4	1/2	3/4	Tutto
Latte/yogurt	 = 0	 = 0,25	 = 0,5	 = 0,75	 = 1
Pane/prodotto da forno	 = 0	 = 0,25	 = 0,5	 = 0,75	 = 1
Marmellata, miele, zucchero	 = 0	 = 0,25	 = 0,5	 = 0,75	 = 1
SPUNTINO	 = 0	 = 0,25	 = 0,5	 = 0,75	 = 1

Fonte :Regione Piemonte “Proposte la operative per la ristorazione assistenziale”

Diario Alimentare

aiutare a valutare eventuali rischi di malnutrizione

PRANZO					
1° piatto (asciutto o in brodo)	 = 0	 = 0,25	 = 0,5	 = 0,75	 = 1
2° piatto (carne, pesce, formaggio, uova, salumi, legumi)	 = 0	 = 0,25	 = 0,5	 = 0,75	 = 1
Verdura	 = 0	 = 0,25	 = 0,5	 = 0,75	 = 1
Pane / Grissini/ Crackers	 = 0	 = 0,25	 = 0,5	 = 0,75	 = 1
Frutta / Dolce	 = 0	 = 0,25	 = 0,5	 = 0,75	 = 1

Fonte :Regione Piemonte “Proposte la operative per la ristorazione assistenziale”

Questionario quantitativo e di valutazione del gradimento del servizio vitto

Menu del giorno	Quantità*	Gradimento			Se poco gradito perché	
Primo piatto					☐ scotto	☐ al dente
					☐ insipido	☐ salato
					☐ poco condito	☐ troppo condito
					☐ freddo	☐ gusto cattivo
Secondo piatto					☐ troppo cotto	☐ poco cotto
					☐ insipido	☐ salato
					☐ poco condito	☐ troppo condito
					☐ freddo	☐ gusto cattivo
Contorno					☐ troppo cotto	☐ poco cotto
					☐ insipido	☐ salato
					☐ poco condito	☐ troppo condito
					☐ freddo	☐ gusto cattivo
Frutta					☐ tropo matura	☐ acerba
					☐ troppo cotta	☐ monotona
					☐ troppo liquida	☐ troppo densa
					☐ troppo fredda	☐ altro…
Pane/grissini					☐ croccante	☐ gommoso
					☐ secco	☐ immangiabile



* I quadratini corrispondono a porzioni di piatto consumato, ad esempio 2 quadratini corrispondono a ½ piatto, 4 quadratini a un piatto.

Fonte :Regione Piemonte “Proposte la operative per la ristorazione assistenziale”

g1

LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA COLLETTIVA

Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (Dipartimenti di Prevenzione)

D.P.C.M. 14/02/2001

- **Controllo igienico-sanitario nei settori di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti.**
- **Prevenzione e controllo delle tossinfezioni alimentari e delle patologie collettive di origine alimentare.**
- **Prevenzione nella collettività degli squilibri nutrizionali qualitativi e quantitativi.**

Diapositiva 17

g1 guberti; 07/10/2005

SIAN

DM 16/10/98 linee guida



- IGIENE ALIMENTI



Sorveglianza MTA

Controlli Sicurezza Alimentare

Pareri igienico sanitari

Assistenza e Formazione Alimentaristi

- NUTRIZIONE



Sorveglianza Nutrizionale

Prevenzione Nutrizionale

Educazione Alimentare

Dietetica Preventiva

Nutrizione Collettiva

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione garantisce

attraverso il concorso di diverse professionalità :
medici, biologi, nutrizionisti, dietisti,
tecnici della prevenzione, assistenti sanitari…



1) La sorveglianza epidemiologica delle malattie trasmesse/connesse agli alimenti e la sorveglianza nutrizionale

2) La vigilanza e il controllo ufficiale che prevede:

- La valutazione di congruenza ed efficacia del piano di autocontrollo;
- Il controllo diretto, mediante campionamento della qualità di materie prime, dei prodotti intermedi e di pasti pronti per il consumo,

3) Punto di ascolto:

informazione all'utenza, ricevimento segnalazioni e verifica sul campo delle problematiche segnalate.

4) L'Assistenza alle Imprese, Formazione, Educazione sanitaria

Controlli sulla ristorazione collettiva (mense) ai sensi del Reg.882/04 CE attenzione sicurezza degli alimenti

attraverso ispezioni • monitoraggio • sorveglianza •audit (affidabilità dell'intero sistema di produzione e la capacità di mantenerla nel tempo, punti deboli, punti di forza e possibili miglioramenti)

provvedimenti: prescrizioni, sanzioni….



Diapositiva 20

g1 guberti; 07/10/2005

Pianificazione ed esecuzione di indagini sulla qualità nutrizionale dei menù di strutture sanitarie e socio- assistenziali

- Valutazione della adeguatezza nutrizionale dei menù offerti anche in relazione ad esigenze dietetiche correlate a specifiche patologie
- Proposte di miglioramento in adesione ai fabbisogni effettivamente rilevati
- Controlli
- Consulenza (assistenza) nutrizionale

Diapositiva 21

g1 guberti; 07/10/2005

Interventi sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale

attraverso

a) Istituzione/ partecipazione a tavoli di confronto permanente con i settori socio-sanitari e le aziende di ristorazione

b) predisposizione di linee di indirizzo condivise a salvaguardia di qualità nutrizionale nei capitolati

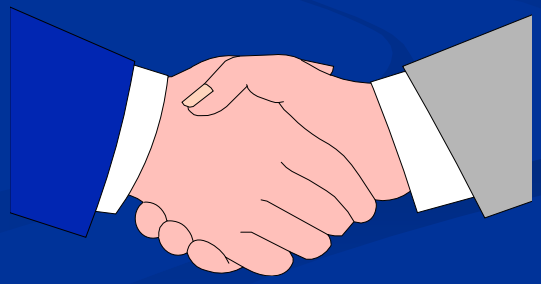
c) consulenza nell'ambito di programmi interistituzionali



Una rete integrata di professionisti e servizi per la cultura del miglioramento in qualità

SIAN sono impegnati a collaborare con

- servizi del Dipartimento di Prevenzione (igiene pubblica veterinari, epidemiologia ed educazione sanitaria..)
- servizi di Diagnosi e Cura (dietetica clinica, geriatria..)
- servizi Socio Assistenziali (programma anziani)
- Distretti
- titolari pubblici e privati delle Strutture Residenziali per anziani
- Rappresentanti degli Utenti



Una rete integrata di professionisti e servizi per la cultura del miglioramento in qualità

Tali collaborazioni sono indispensabili

- per una completa conoscenza delle caratteristiche e problematiche della ristorazione delle strutture residenziali per anziani
- per individuare interventi utili a migliorarne la qualità nutrizionale anche in relazione all'utilizzo dell' integrazione nutrizionale non sempre utilizzata in modo appropriato.

Libro Bianco sulla salute in Europa

Mantenimento in buona salute prevede interventi per una sana alimentazione (quali-quantitativa) lungo tutto l'arco della vita .

Farlo significa contribuire

- a che le persone vivano più a lungo mantenendosi in buona salute e a
- contenere il temuto aumento della spesa sanitaria dovuto all'invecchiamento della popolazione.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Grazie dell'attenzione !

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Az USL di Bologna

via Gramsci 12- tel 051-6079828

e-mail emilia.guberti@ausl.bo.it