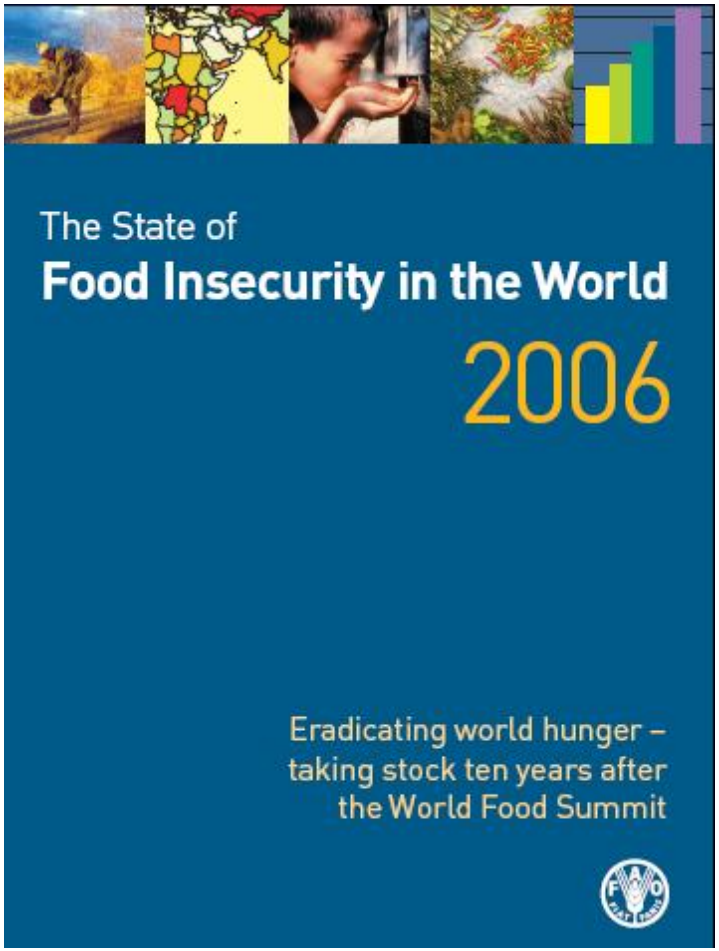
Last Minute Market strumento di prevenzione sanitaria nei piani Regione Veneto

Linda Chioffi
Direttore SIAN AULSS 20 Verona

“.. sicurezza alimentare .. quando
tutte le persone in qualsiasi momento hanno
accesso fisico sociale economico
a cibi nutrienti sani e sufficienti a soddisfare
le loro preferenze dietetiche ed alimentari
per una vita sana ed attiva”

(31 ottobre 2006) RAPPORTO FAO 2006 –
Lo Stato dell'Insicurezza Alimentare nel Mondo (SOFI).



Al mondo ci sono
854 milioni di persone
che soffrono la fame

Prevenire le malattie croniche, un investimento vitale

PREGIUDIZIO

Molti credono che le malattie croniche riguardino soprattutto i ricchi. In realtà, in tutti i Paesi del mondo, tranne che in quelli meno sviluppati, i poveri sono molto più a rischio di malattie croniche e ovunque hanno maggiori probabilità di morire.

Le malattie croniche possono aggravare le condizioni economiche e spingere le persone e le loro famiglie oltre la soglia della povertà.

PREGIUDIZIO

Secondo molti, chi conduce una vita poco sana e viene colpito da una malattia cronica deve prendersela solo con se stesso. In realtà, le responsabilità del singolo possono essere chiamate in causa solo quando avrebbe la possibilità di accedere a stili di vita sani e di godere di aiuto nelle scelte di salute

I più poveri hanno una scelta limitata su cibo, condizioni di vita, accesso alle cure e all'educazione sanitaria. Aiutare le persone a fare scelte di salute, soprattutto chi altrimenti non potrebbe permettersele, riduce i rischi e le disuguaglianze sociali.

FONTE: OMS 2006

Last Minute Market

Povertà e obesità: un paradosso?

CORRIERE DELLA SERA | Data 16/04/2005 | Pagina 22 | Foglio 1/2

Cibo e spesa, troppi sprechi «Un terzo viene gettato via»

Studio inglese: compriamo molto più di quanto mangiamo
In Italia ogni famiglia butta alimenti per 580 euro all'anno

Un'idea nata nella facoltà di Agraria di Bologna si allarga a tutta Italia. Così i prodotti in scadenza "rivivono" sulle mense di chi non ha nulla

Non buttare, regala: ecco il cibo solidale

Arriva il "Last minute food": dai supermercati ai più poveri

il buono CHE AVANZA

CISÀ A BOLOGNA NASCE CHIAMATO IL LAST MINUTE MARKET, UNO STRAORDINARIO PROGETTO ATTIVO ANCHE IN ALTRE CITTÀ. CONCETTO? SEMPLICE. LO SPRECO DI CIBO È NON SOLO, PER AIUTARE CHI NON HA, È CREARE UNA NUOVA RETE DI SOLIDARIETÀ.

La mensa oltre la scuola

Il progetto "Last Minute Market" a Verona

Donazione prodotti invenduti/non consumati.

Opportunità dieta sana per persone disagiate

(difficilmente raggiungibili da interventi prevenzione nutrizionale)

LAST MINUTE MARKET

- Progettualità locale

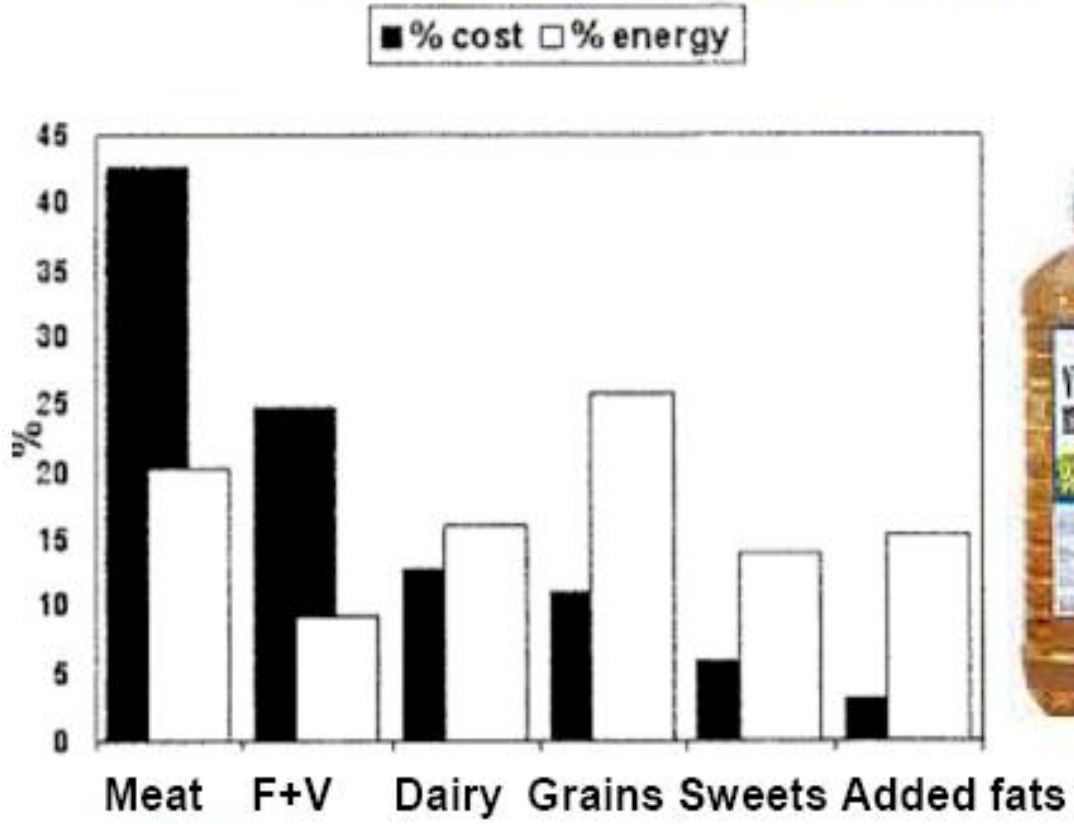
- Piano Triennale Sicurezza Alimentare 2005-07 Regione Veneto

- Piano Regionale Prevenzione Obesità

  (DGR 31/01/2006 n.188)

  Piano Nazionale Prevenzione 2005-07

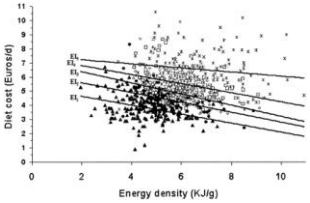
Prezzi degli alimenti



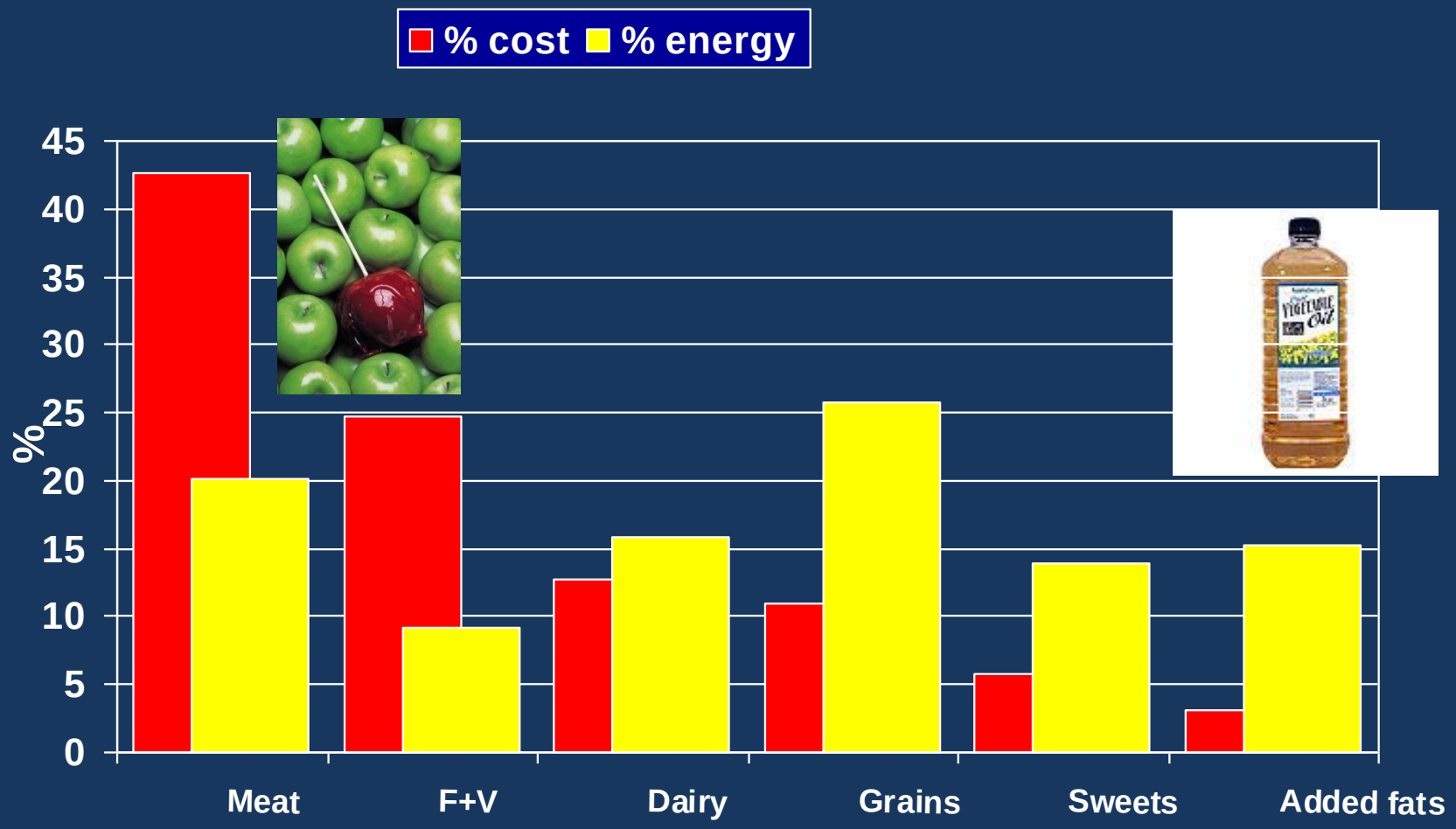
1p for 150 kcal

55p for 150 kcal

Drenowski et al, 2005

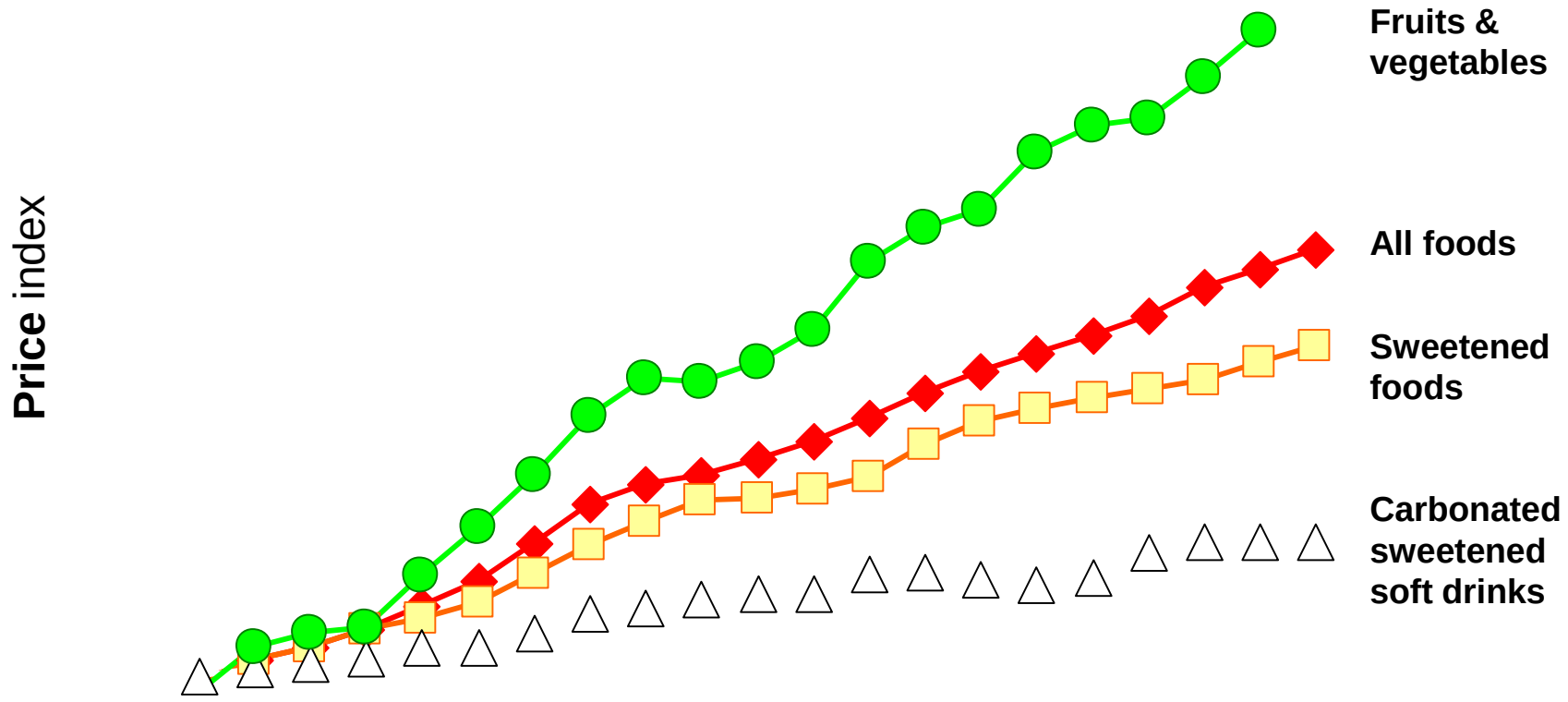


Percent dietary energy and percent diet cost contributed by each food group



Drewnowski and Darmon 2005

In the US, prices for sweetened foods have risen more slowly than prices for fruits and vegetables (Consumer Price Index: 1982-83=100)



Drewnowski and Darmon 2005; data from ERS/USDA, 2004

GUADAGNARE SALUTE

rendere facili le scelte salutari

(DPCM 4 maggio 2007)

SVILUPPARE CAPACITA' D'AZIONE

- Comunicazione per la salute
- Interventi amministrativi e legislativi
- Accordi
- Interventi di comunità
- Interventi sugli individui

SIAN

Livello locale

agire a livello di comunità

coesione e network sostegno sociale in momenti difficili e periodi vulnerabili:

- sviluppo di comunità che potenziano i fattori protettivi della salute
- sostenere tutti i membri della comunità per raggiungere il loro pieno potenziale

La salute non riguarda solo la salute

- Rendere più facili le scelte salutari
- Responsabilità degli individui: scelte consapevoli

- Ma attenzione
  - “scelta fino ad un certo punto”
  - contesto che obbliga a prendere quella direzione

- Libertà di scelta?
  - Rendere il contesto più libero

LA MENSA OLTRE LA MENSA

INDAGINE IGIENICO SANITARIA

SOSTENIBILITÀ PROCEDURE

RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI.

COMUNE DI VERONA – ULSS 20 DI VERONA - ACLI VERONA

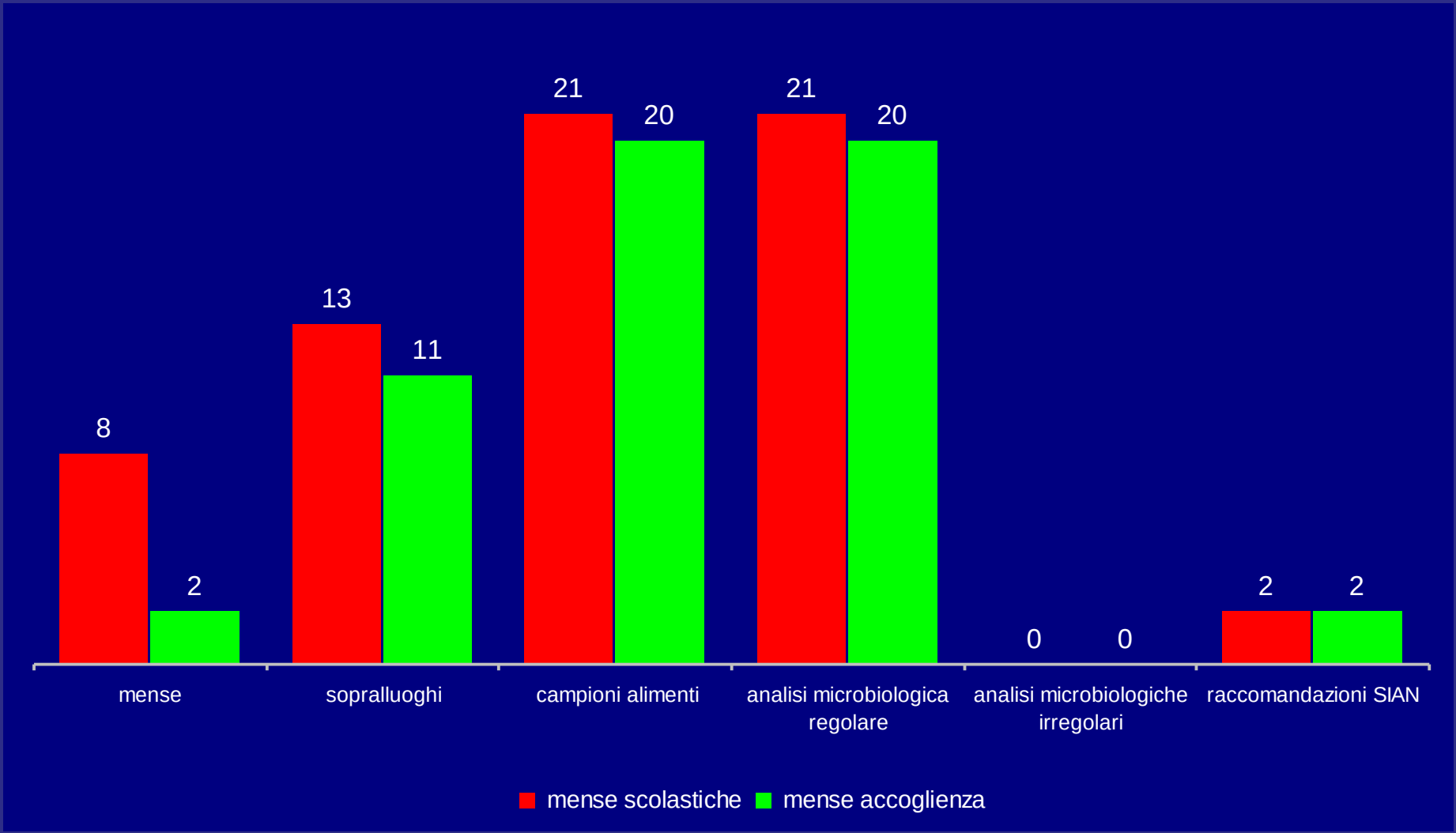
LA MENSA OLTRE LA MENSA

- Coinvolgimento mense scolastiche
- gruppi svantaggiati
- pasti con prodotti freschi, nutrizionalmente equilibrati (modello dieta mediterranea) e curati sotto l’aspetto gastronomico

Gruppi di Volontariato Vincenziani -“Casa della Carità”, cucina

Casa di Accoglienza Il Samaritano

ATTIVITÀ SVOLTE Marzo – Ottobre 2008



SCHEDA RILEVAZIONE QUALITA' DEL PASTO

SCUOLA _____

COMUNE DI _____

DITTA FORNITRICE _____

NOTE PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA:

- *La compilazione corretta e completa della scheda è **INDISPENSABILE** per una corretta rilevazione della qualità e gradibilità del pasto.*
- *La rilevazione dovrà essere fatta **per una settimana completa** e dovrà avere una frequenza almeno **BIMESTRALE** per le Scuole a tempo prolungato e **TRIMESTRALE** per la Scuole a tempo pieno.*
- *La 1ª parte della scheda (**rilevazione della qualità igienica**) può essere compilata dall'operatore che riceve i pasti;*
  *la 2ª parte (**rilevazione della qualità nutrizionale**), dalla persona che assiste alla distribuzione e al consumo dei pasti.*
  ***N.B.** Per le Scuole che hanno la cucina interna, sarà sufficiente solo la compilazione della 2ª parte della scheda.*
- *Per la valutazione del servizio è **IMPORTANTE** la rilevazione degli SCARTI e AVANZI del pasto !*
- *A questa scheda sarà opportuno abbinare anche la scheda di **Gradibilità dei pasti** per gli alunni, al fine di poter effettuare un controllo incrociato.*

***N.B.:** In caso di anomalie del Servizio (mancato rispetto delle temperature al trasporto, presenza di corpi estranei, porzioni inadeguate, ecc.) **SEGNALARE** l'accaduto al Capo d'Istituto o al Responsabile comunale del Servizio Mensa.*

1ª Parte: **Rilevazione della qualità igienica**

COMPILATORE	Nome e cognome: _____	Tecnico comunale [ ]	Operatore Scolastico [ ]

DATA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
_____	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]

	Arrivo dei pasti a scuola	**Inizio della distribuzione**
ORARIO	Ora: _____	Ora: _____
TEMPERATURA (rilevazione con termometro a sonda)	1° piatto T°C =_____ 2° piatto T°C =_____ Contorno caldo T°C =_____	1° piatto T°C =_____ 2° piatto T°C =_____ Contorno caldo T°C =_____

LIVELLO DI IGIENE			
UTENSILI E STOVIGLIE	[ ] buono	[ ] sufficiente	[ ] scadente: sporchi [ ] danneggiati [ ]
CASSE TERMICHE	[ ] buono	[ ] sufficiente	[ ] scadente: sporche [ ] danneggiate [ ]

1ª Parte: **Rilevazione della qualità nutrizionale ed organolettica**

COMPILATORE	Nome e cognome: _____	Tecnico comunale [ ]	Operatore scolastico [ ]	Insegnante [ ]	Genitore [ ]

N° pasti distribuiti Tot.._____	**1° PIATTO** **Piatto unico: SI [ ] NO [ ]**	**2° PIATTO** **Piatto unico: SI [ ] NO [ ]**	**+ CONTORNO COTTO**	**+ VERDURA CRUDA**	**FRUTTA**
Denominazione (indicare la pietanza distribuita)	_____ _____	_____ _____	_____ _____	_____ _____	_____ _____
Conformità della pietanza al menù	SI [ ] NO [ ]	SI [ ] NO [ ]	SI [ ] NO [ ]	SI [ ] NO [ ]	SI [ ] NO [ ]
Qualità della pietanza (se "sgradevole" indicarne il motivo)	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ molto cotta ☐ cruda ☐ salata ☐ insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ molto cotta ☐ cruda ☐ salata ☐ insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ molto cotta ☐ cruda ☐ salata ☐ insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ non lavata ☐ salata ☐ insipida	☐ matura ☐ acerba ☐ lavata ☐ non lavata
Quantità delle porzioni	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti
Temperatura del cibo al consumo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo	☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo	☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo		☐ temp. ambiente ☐ freddo
N° di porzioni restituite o avanzate a metà	N° porzioni _____	N° porzioni _____	N° porzioni _____	N° porzioni _____	N° porzioni _____

Casa di Accoglienza Il Samaritano

SCHEDA DI VALUTAZIONE / GRADIMENTO

Data: ...../...../ 2008 M ☐ F ☐

Il mio giudizio sul cibo che ho mangiato oggi/My opinion about the food that I eat today
(segno con una **X** sulla faccia la mia risposta/Please sign with the X on the face the true questions)

1° piatto/ The first dish:.....

mi è piaciuto: I did like:	**tanto! very much** ☺	**così, così so and so** 😐	**per niente nothing** ☹
il 1° piatto era: the 1° dish was:	**caldo hot** ☺	**tiepido lukewarm** 😐	**freddo cold** ☹
la quantità era: the quantity was:	**giusta exactly** ☺	**troppa too much** 😐	**scarsa few** ☹

2° piatto/ the 2° dish: .....

mi è piaciuto: I did like	**tanto! very much** ☺	**così, così so and so** 😐	**per niente nothing** ☹
il 2° piatto era the 2° dish was	**caldo hot** ☺	**tiepido lukewarm** 😐	**freddo cold** ☹
la quantità era: the quantity was	**giusta exactly** ☺	**troppa too much** 😐	**scarsa few** ☹

Contorno/ vegetable: .....

mi è piaciuto: I did like	**tanto! very much** ☺	**così, così so and so** 😐	**per niente nothing** ☹
il contorno era: the vegetables was	**caldo hot** ☺	**tiepido lukewarm** 😐	**freddo cold** ☹
la quantità era: the quantity was	**giusta exactly** ☺	**troppa too much** 😐	**scarsa few** ☹

CONTROLLI PRESSO LE CASE DI ACCOGLIENZA

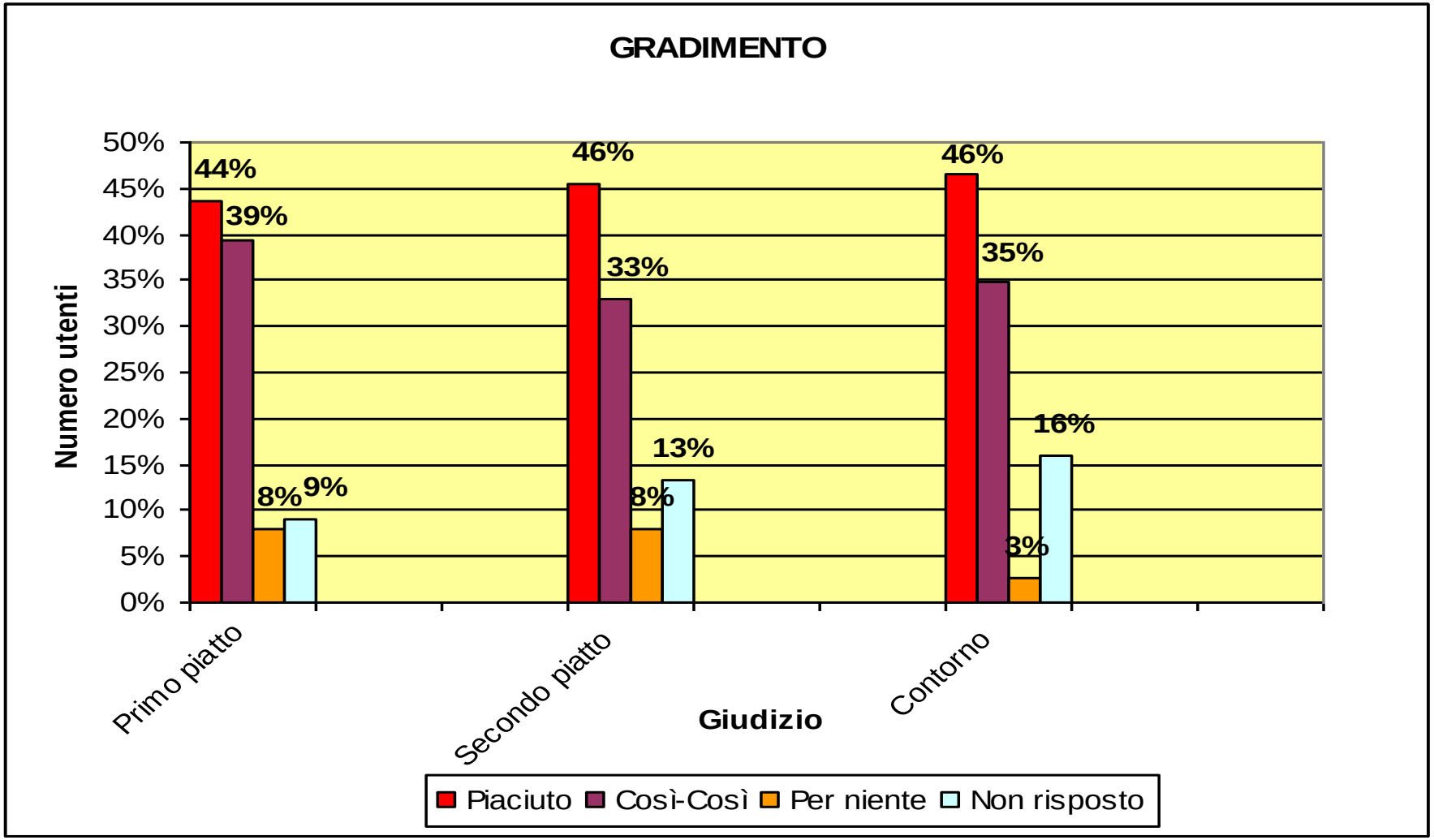
DATA	CASA ACCOGLIENZA	MANUTENZIONE E LIVELLO IGIENICO LOCALI E ATTREZZATURE	TEMPERATURE ALLA SOMM./CAMPIONAMENTO	MATRICI CAMPIONATE	ASSAGGIO PASTI	PROCEDURE COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE
19/03/08	Casa Accoglienza Il Samaritano	OTTIMO	Minestra d'orzo +45°C Insalata +7°C	Minestra d'orzo Insalata	SI	SUFFICIENTE
14/05/08	Casa Accoglienza Il Samaritano	OTTIMO	Riso al pomodoro + 70°C Pollo al forno + 90°C Insalata mista + 4°C	Riso al pomodoro Pollo al forno Insalata mista	SI	SUFFICIENTE
19/05/08	Casa Accoglienza San Vincenzo	BUONO	Verdura cruda + 7°C Pizza margherita + 44°C Prosciutto cotto + 18°C	Verdura cruda Pizza margherita Prosciutto cotto	NO	SUFFICIENTE
04/06/08	Casa Accoglienza San Vincenzo	BUONO	Eliche al pesto + 45,5°C Scaloppine di tacchino + 45°C Insalata mista + 20°C	Eliche al pesto Scaloppine di tacchino Insalata mista	NO	SUFFICIENTE
29/07/08	Casa Accoglienza Il Samaritano	OTTIMO	Pasta al ragù + 60°C Uova sode + 8°C Insalata + 8°C	Pasta al ragù Uova sode Insalata	SI	SUFFICIENTE
14/10/08	Casa Accoglienza San Vincenzo	BUONO	Pasta al ragù di pesce + 65°C Stracchino + 8°C Patate al forno + 60°C	Pasta al ragù di pesce Stracchino Patate al forno	NO	SUFFICIENTE
15/10/08	Casa Accoglienza Il Samaritano	OTTIMO	Pasta al pesto + 78°C Arrosto di tacchino + 75°C Insalata + 10°C	Pasta al pesto Arrosto di tacchino Insalata	SI	SUFFICIENTE

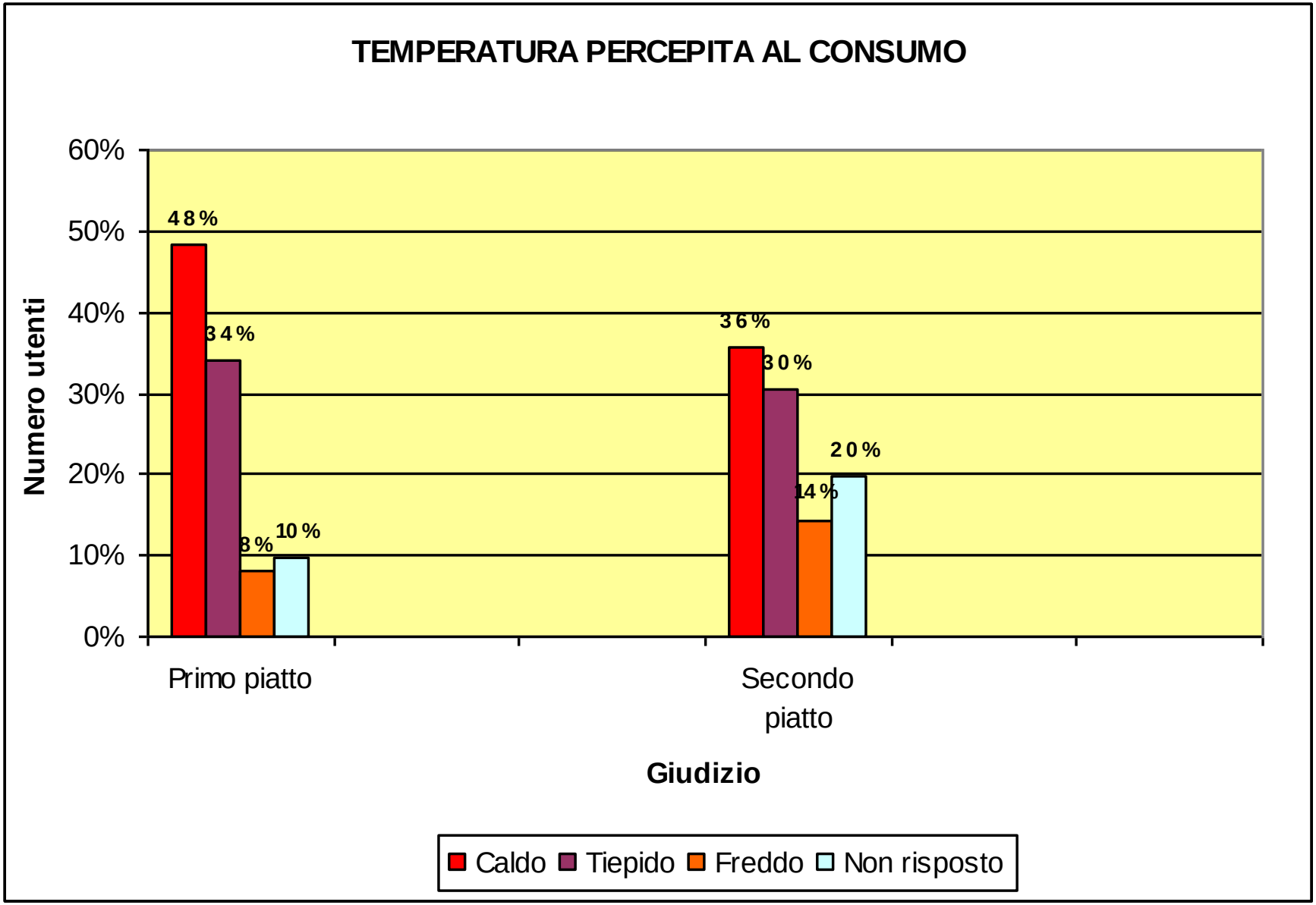
CONTROLLI PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE

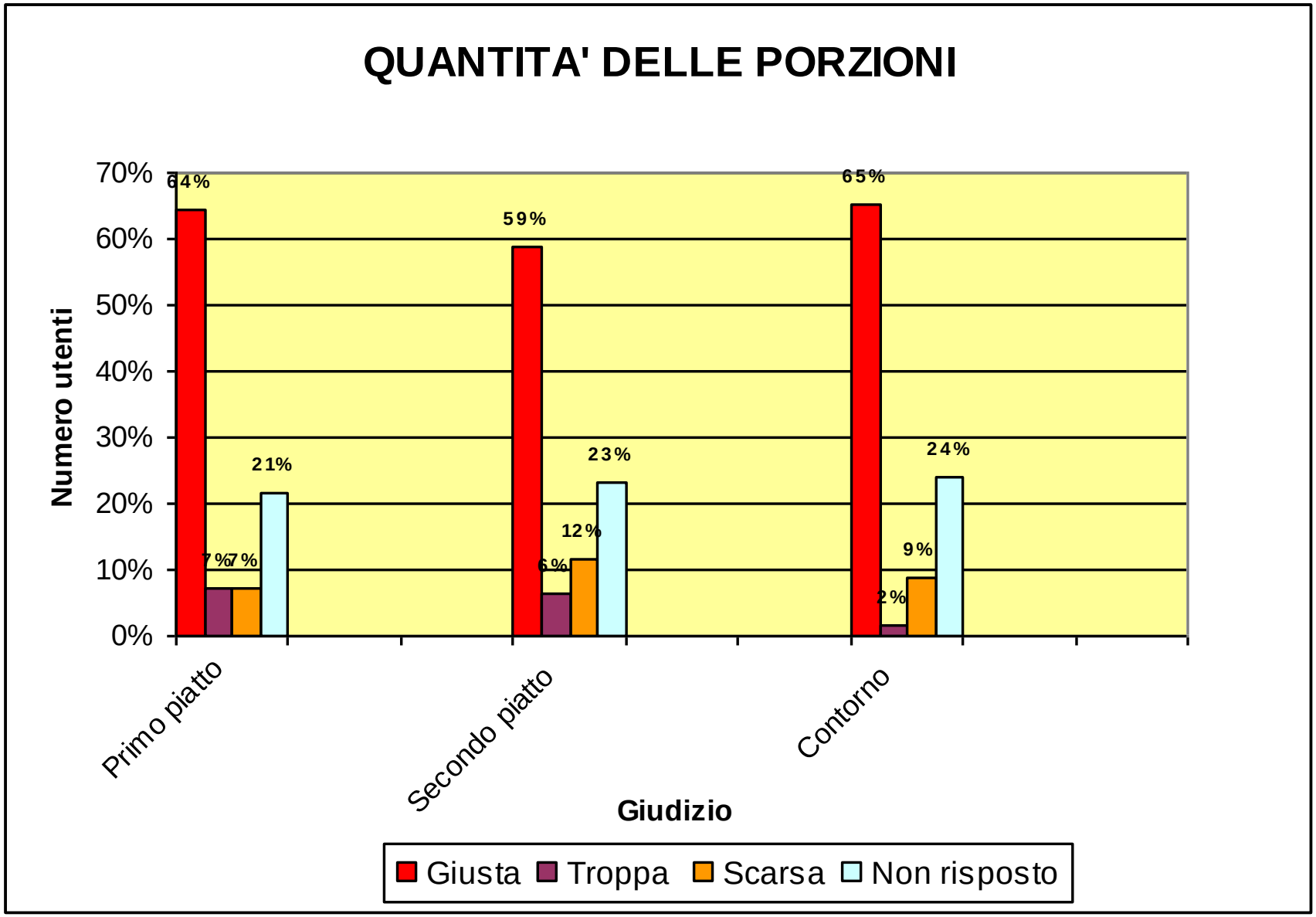
DATA	SCUOLA	MANUTENZIONE E LIVELLO IGIENICO LOCALI E ATTREZZATURE	CONFORMITA' AL MENU	TEMPERATURE ALLA SOMM./CAMPIONAMENTO	MATRICI CAMPIONATE	SCHEDE AUTOCONTROLLO TRACCIABILITA' AGGIORNATE	L.R. 41/2003	ASSAGGIO PASTI CON SCHEDA RILEVAZIONE QUALITA'	GIUDIZIO ASSAGGIO
19/03/08	SC. PRIMARIA " I. Nogarola"	DISCRETO (zona ammuffita in locale lavaggio stoviglie)	SI, menù invernale settimana "E"	Minestra d'orzo +89°C Cotoletta di pollo +79°C Insalata +7°C	Minestra d'orzo Cotoletta di pollo Insalata	SI	SI	SI	GUSTOSO
14/05/08	SC. PRIMARIA " Giuliari"	BUONO	SI, menù estivo settimana "B"	Riso al pomodoro + 90°C Pollo al forno + 82°C Insalata mista + 10°C	Riso al pomodoro Pollo al forno Insalata mista	SI	SI	SI	GUSTOSO
19/05/08	SC. PRIMARIA " Provolo"	BUONO	SI, menù estivo settimana "C"	Verdura cruda + 20,4°C Pizza margherita + 58°C Prosciutto cotto + 9,2°C	Verdura cruda Pizza margherita Prosciutto cotto	SI	SI	SI	GUSTOSO
04/06/08	SC. PRIMARIA " Nievo"	BUONO	SI, menù estivo settimana "E"	Eliche al pesto + 77,4°C Scaloppine di tacchino + 81,3°C Insalata mista + 10°C	Eliche al pesto Scaloppine di tacchino Insalata mista	SI	SI	SI	GUSTOSO
29/07/08	SC. PRIMARIA " Chiot"	BUONO	non valutato per chiusura estiva scuole	Pasta al ragù + 79°C Uova sode + 20°C Insalata + 15°C	Pasta al ragù Uova sode Insalata	SI	SI	SI	GUSTOSO
14/10/08	SC. PRIMARIA " Nogarola"	DISCRETO (zona ammuffita in locale lavaggio stoviglie)	SI, menù invernale settimana "E"	Pasta al ragù di pesce + 74°C Stracchino + 10°C Patate al forno + 69,3°C	Pasta al ragù di pesce Stracchino Patate al forno	SI	SI	SI	GUSTOSO
15/10/08	SC. PRIMARIA " Ciliegi"	BUONO	SI, menù invernale settimana "E"	Pasta al pesto + 87°C Arrosto di tacchino + 88°C Insalata + 10°C	Pasta al pesto Arrosto di tacchino Insalata	SI	SI	SI	GUSTOSO

ESITI RAPPORTI DI PROVA MICROBIOLOGICA - ARPAV

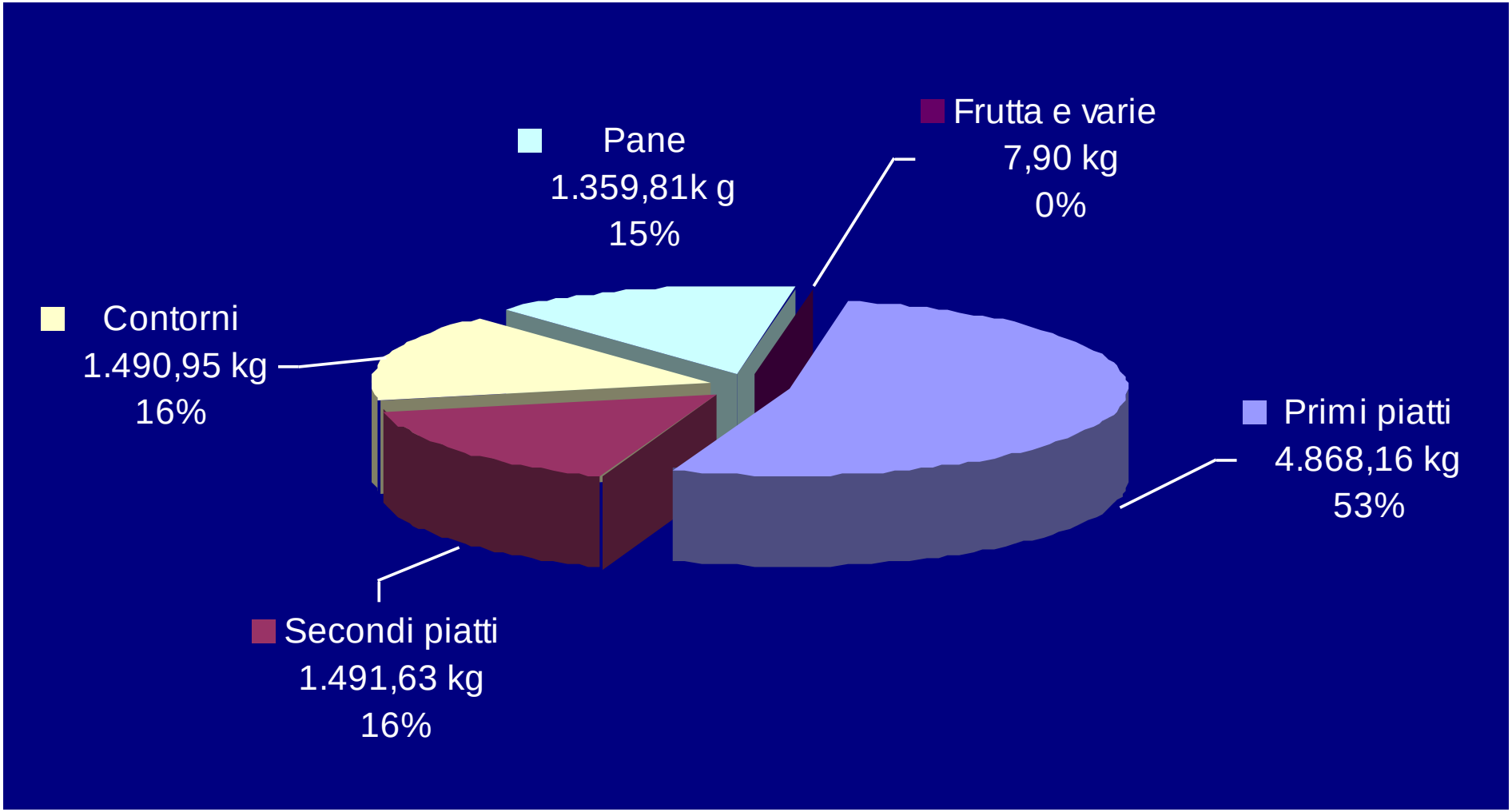
numero progressivo	DATA prelievo	MENU' PRELEVATO	Numero dei microrganismi a 30°C UFC/g		Escherichia coli UFC/g		Listeria monocytogenes UFC/g		Salmonella spp in 25 grammi		Yersinia enterocolitica in 25 grammi		Staffilococco coagulasi positivo a 37°C UFC/g		Clostridium perfringens UFC/g	
			Mense scolastiche	Case accoglienza	Mense scolastiche	Case accoglienza	Mense scolastiche	Case accoglienza	Mense scolastiche	Case accoglienza	Mense scolastiche	Case accoglienza	Mense scolastiche	Case accoglienza	Mense scolastiche	Case accoglienza
1		Minestra d'orzo	<100	370.000	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10		
	19/03/08	Cotoletta di pollo	<100	n.c.	<10	n.c.	<10	n.c.	Assente	n.c.		n.c.	<10	<10	<10	n.c.
		Insalata			<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente						
2		Riso al pomodoro	<100	<100	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10	<10		
	14/05/08	Pollo al forno	<100	<100	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10	<10		
		Insalata mista			<10	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente	Assente				
3		Pizza margherita	100	200	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10	<10		
	19/05/08	Prosciutto cotto	740.000	260.000	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10		<10	<10
		Verdura cruda			<10	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente	Assente				
4		Eliche al pesto	200	100	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10		
	04/06/08	Scaloppine di tacchino	960	9.500	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10	<10	<10
		Insalata mista			<10	30	<10	Assente	Assente	Assente	Assente	Assente				
5		Pasta al ragù	100	100	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10		
	29/07/08	Uova sode	<100	270.000	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10	<10	<10
		Insalata			<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente	Assente	Assente	<10			
6		Pasta al ragù di pesce	100	1000	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10	<10		
	14/10/08	Stracchino			<3 *	<3*	<10	<100	Assente	Assente	Assente	Assente	<10	<10		
		Patate al forno	100	<100	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10	<10		
7		Pasta al pesto	<100	200	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10		
	15/10/08	Arrosto di tacchino	<100	100	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10	<10	<10
		Insalata			<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente	Assente	Assente				


GRADIMENTO
50%
45%
40%
35%
30%
25%
20%
15%
10%
5%
0%
Numero utenti
44%
39%
8%
9%
46%
33%
8%
13%
46%
35%
3%
16%
Primo piatto
Secondo piatto
Contorno
Giudizio
Piaciuto
Così-Così
Per niente
Non risposto

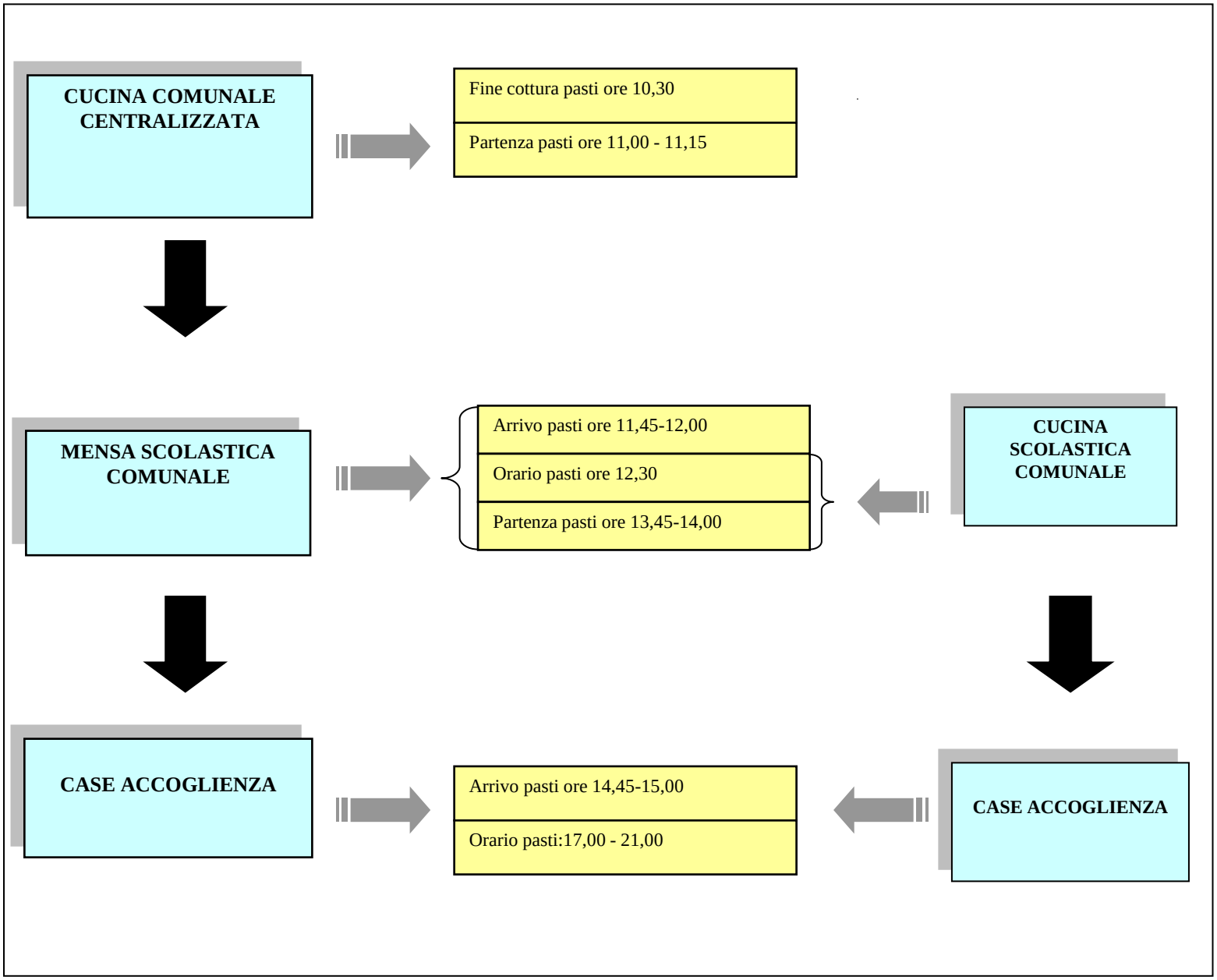

TEMPERATURA PERCEPITA AL CONSUMO
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%
Numero utenti
48%
34%
8%
10%
36%
30%
14%
20%
Primo piatto
Secondo piatto
Giudizio
Caldo
Tiepido
Freddo
Non risposto


QUANTITA' DELLE PORZIONI
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%
Numero utenti
64%
7%
7%
21%
59%
6%
12%
23%
65%
2%
9%
24%
Primo piatto
Secondo piatto
Contorno
Giudizio
Giusta
Troppa
Scarsa
Non risposto

RECUPERO PASTI PRONTI Anno scolastico 2007-2008



- **Totale kg 9218.15**
- **Pasti recuperati 14.800**


CUCINA COMUNALE CENTRALIZZATA
Fine cottura pasti ore 10,30
Partenza pasti ore 11,00 - 11,15
MENSA SCOLASTICA COMUNALE
Arrivo pasti ore 11,45-12,00
Orario pasti ore 12,30
Partenza pasti ore 13,45-14,00
CUCINA SCOLASTICA COMUNALE
CASE ACCOGLIENZA
Arrivo pasti ore 14,45-15,00
Orario pasti:17,00 - 21,00
CASE ACCOGLIENZA

mense scolastiche

- 8 scuole (6 primarie e 2 secondarie)
- 2 con cucina in loco e 6 con solo servizio di distribuzione pasti, provenienti da 3 cucine centralizzate del Comune di Verona.
- 2 centri di accoglienza
  - G. V. V. - GRUPPI DI VOLONTARIATO VINCENZIANO A.I.C. ITALIA, “Casa della Carità”
  - CASA ACCOGLIENZA IL SAMARITANO