



LA MENSA OLTRE LA MENSA:

indagine igienico sanitaria nel progetto last minute market

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dipartimento Prevenzione AULSS 20 Verona
Chioffi L, Ferreri A, De Paoli N, Rebonato V, Valsecchi M





Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica

XI

PREVENZIONE E SANITÀ PUBBLICA: MODELLI ORGANIZZATIVI E BUONE PRATICHE



Donazione prodotti invenduti/non consumati

Trasformare lo spreco in risorse

Opportunità dieta sana per persone disagiate

Contrastare diseguaglianze sociali

Sicurezza alimentare



ALIMENTI RITIRATI DALLA VENDITA Nazionale di Sanità Pubblica

XI

PREVENZIONE E SANITÀ PUBBLICA:
MODELLI ORGANIZZATIVI E BUONE PRATICHE

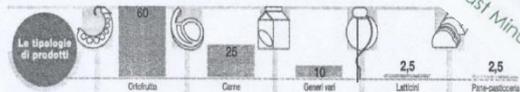


CORRIERE DELLA SERA

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
COSA È IL BUONO CHE AVANZA? È IL CIBO CHE NON VIENE MANGIATO E CHE SI BUTTA VIA. IL CIBO CHE AVANZA È IL CIBO CHE SI BUTTA VIA. IL CIBO CHE AVANZA È IL CIBO CHE SI BUTTA VIA.

La mensa oltre la scuola
Il progetto "Last Minute Market" a Verona

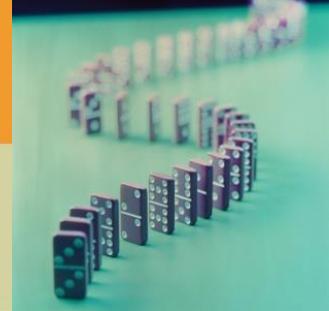
MERCATO ORTOFRUTTICOLO



DEPOSITO DI UN IPERMERCATO

15-17 Ottobre 2009

Expo Centro Congressi
NAPOLI



CATENA AGROALIMENTARE	IMPRESE	FORMAZIONE DI ECCELENZE
Produzione primaria	Aziende agricole	SI
Trasformazione	Industria agroalimentare	SI
Distribuzione	Mercati generali Piccola e grande distribuzione	SI
Consumo	Ristorazione organizzata	SI



SPRECO ANNUO PRODOTTI ALIMENTARI **ancora perfettamente consumabili Italia**

1,5 milioni di tonnellate
valore mercato

4 miliardi di Euro

Ogni giorno in discarica o incenerimento
4 mila tonnellate di alimenti

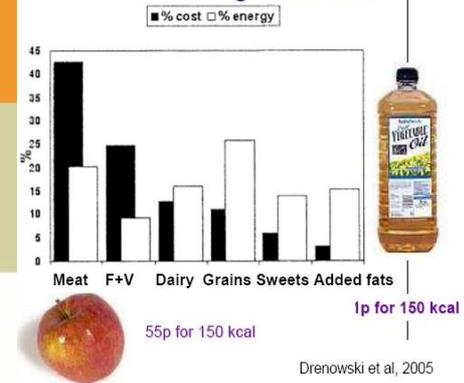
15% pane e pasta

18% carne

12% verdura e frutta

che italiani acquistano quotidianamente





Indigenza alimentare

La nuova povertà è alimentare

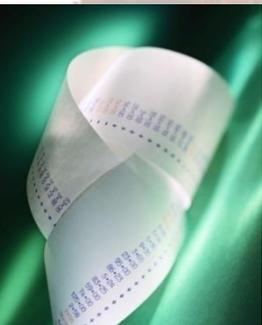
4% delle famiglie residenti italiane: 3 milioni di persone

«Non è fame, ma scarsa qualità del cibo che si mangia»

soglia di povertà alimentare per famiglia 222,29 € /mese

scontrino mensile non prevede più di

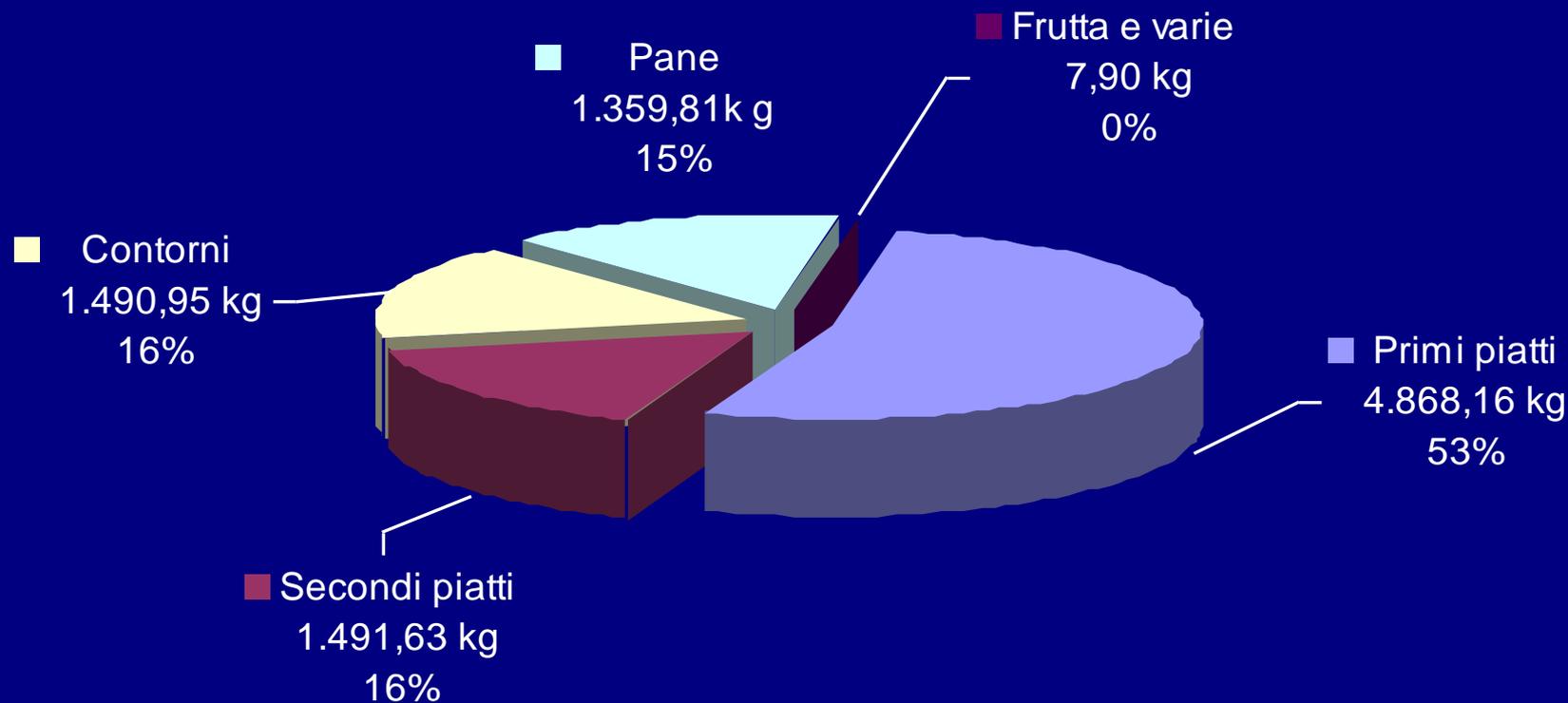
- 28 € pane e cereali,
- 35 € carne e salumi,
- 14 € frutta,
- 10 € pesce,
- 9 € bevande.

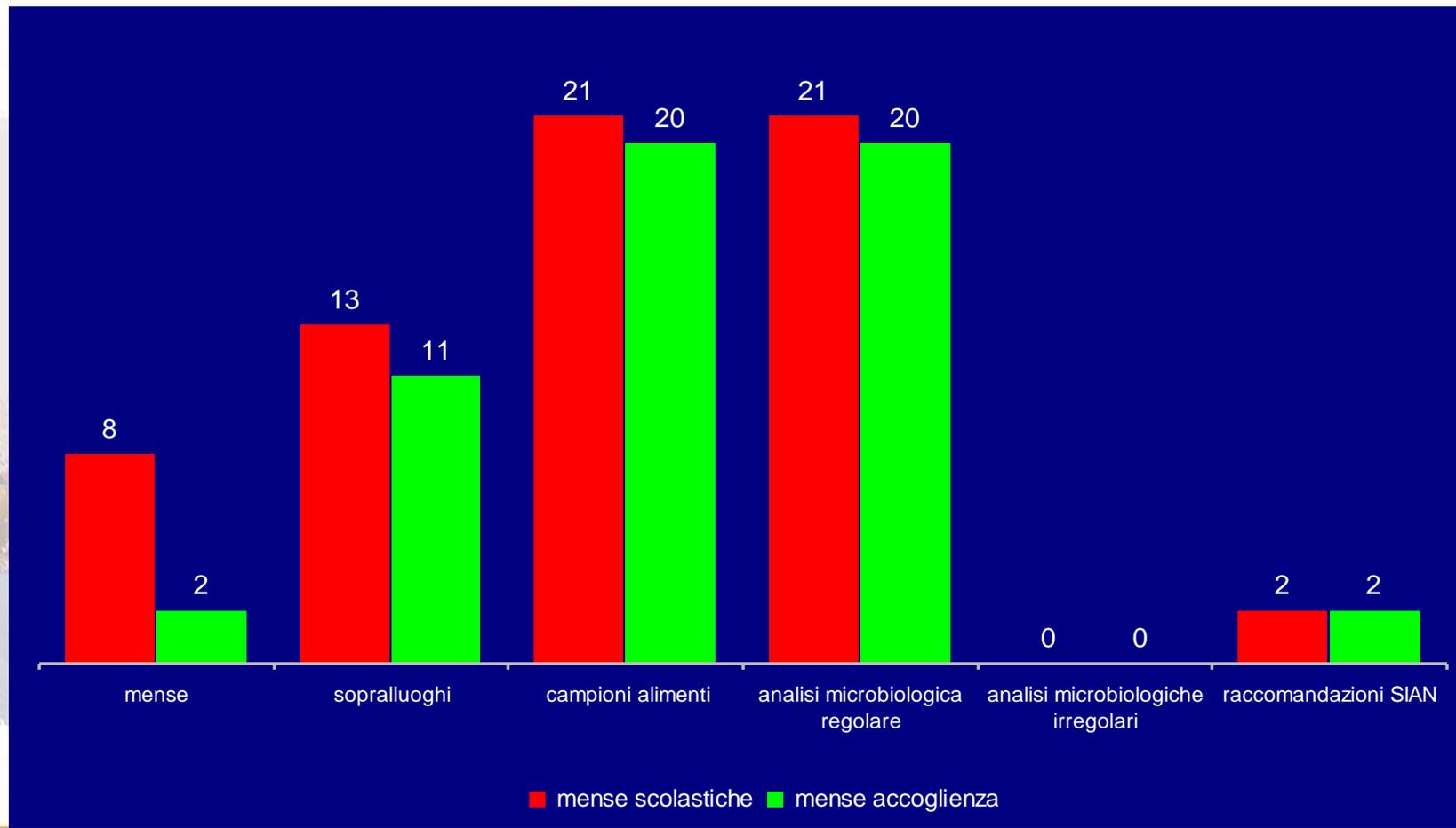




- **Mense scolastiche Comune di Verona**
- **Avvio sperimentazione 2005**
- **Fasce deboli popolazione (mense centri accoglienza)**
- **Pasti con**
 - prodotti freschi,
 - nutrizionalmente equilibrati (modello dieta mediterranea) e curati sotto l'aspetto gastronomico
- **AULSS garante protocolli igienico sanitari**
- **ACLI provinciale VERONA**

- Totale 9.218,15 kg
- Pasti recuperati 14.800







Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica

XI

PREVENZIONE E SANITÀ PUBBLICA:
MODELLI ORGANIZZATIVI E BUONE PRATICHE



**Gruppi di Volontariato Vincenziani -
"Casa della Carità", cucina**

Mense scolastiche comunali



Conferenza
Nazionale
di Sanità Pubblica

XI

PREVENZIONE E SANITÀ PUBBLICA:
MODELLI ORGANIZZATIVI E BUONE PRATICHE

Casa di Accoglienza Il Samaritano

Mense scolastiche comunali



SCHEDA RILEVAZIONE QUALITÀ 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 = _____	1° piatto T°C = _____
	2° piatto T°C = _____	2° piatto T°C = _____
	Contorno caldo 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)	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> non lavata <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> matura <input type="checkbox"/> acerba <input type="checkbox"/> lavata <input type="checkbox"/> non lavata
Quantità delle porzioni	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti
Temperatura del cibo al consumo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo		<input type="checkbox"/> temp. ambiente <input type="checkbox"/> freddo
N° di porzioni restituite o avanzate a metà	N° porzioni _____	N° porzioni _____	N° porzioni _____	N° porzioni _____	N° porzioni _____

Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica

XI

PREVENZIONE E SANITÀ PUBBLICA:
MODELLI ORGANIZZATIVI E BUONE PRATICHE

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 ☹

Casa di Accoglienza Il Samaritano



SOCIETÀ ITALIANA DI IGIENE
Medicina Preventiva e Sanità Pubblica

15-17 Ottobre 2009
Expo Centro Congressi
NAPOLI

CONTROLLI PRESSO LE CASE DI ACCOGLIENZA

Associazione
Nazionale
di Sanità Pubblica



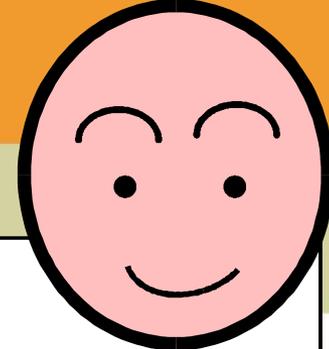
PREVENZIONE E SANITÀ PUBBLICA

MANUTENZIONE E LIVELLO IGIENICO LOCALI E ATTREZZATURE	TEMPERATURE ALLA SOMM./CAMPIONAMENTO	MATRICI ALIMENTARI CAMPIONATE	ASSAGGIO PASTI	PROCEDURE COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE
OTTIMO	Minestra d'orzo +45°C Insalata +7°C	Minestra d'orzo Insalata	SI	SUFFICIENTE
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
BUONO	Verdura cruda + 7°C Pizza margherita + 44°C Prosciutto cotto + 18°C	Verdura cruda Pizza margherita Prosciutto cotto	NO	SUFFICIENTE
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
OTTIMO	Pasta al ragù + 60°C Uova sode + 8°C Insalata + 8°C	Pasta al ragù Uova sode Insalata	SI	SUFFICIENTE
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
OTTIMO	Pasta al pesto + 78°C Arrosto di tacchino + 75°C Insalata + 10°C	Pasta al pesto Arrosto di tacchino Insalata	SI	SUFFICIENTE

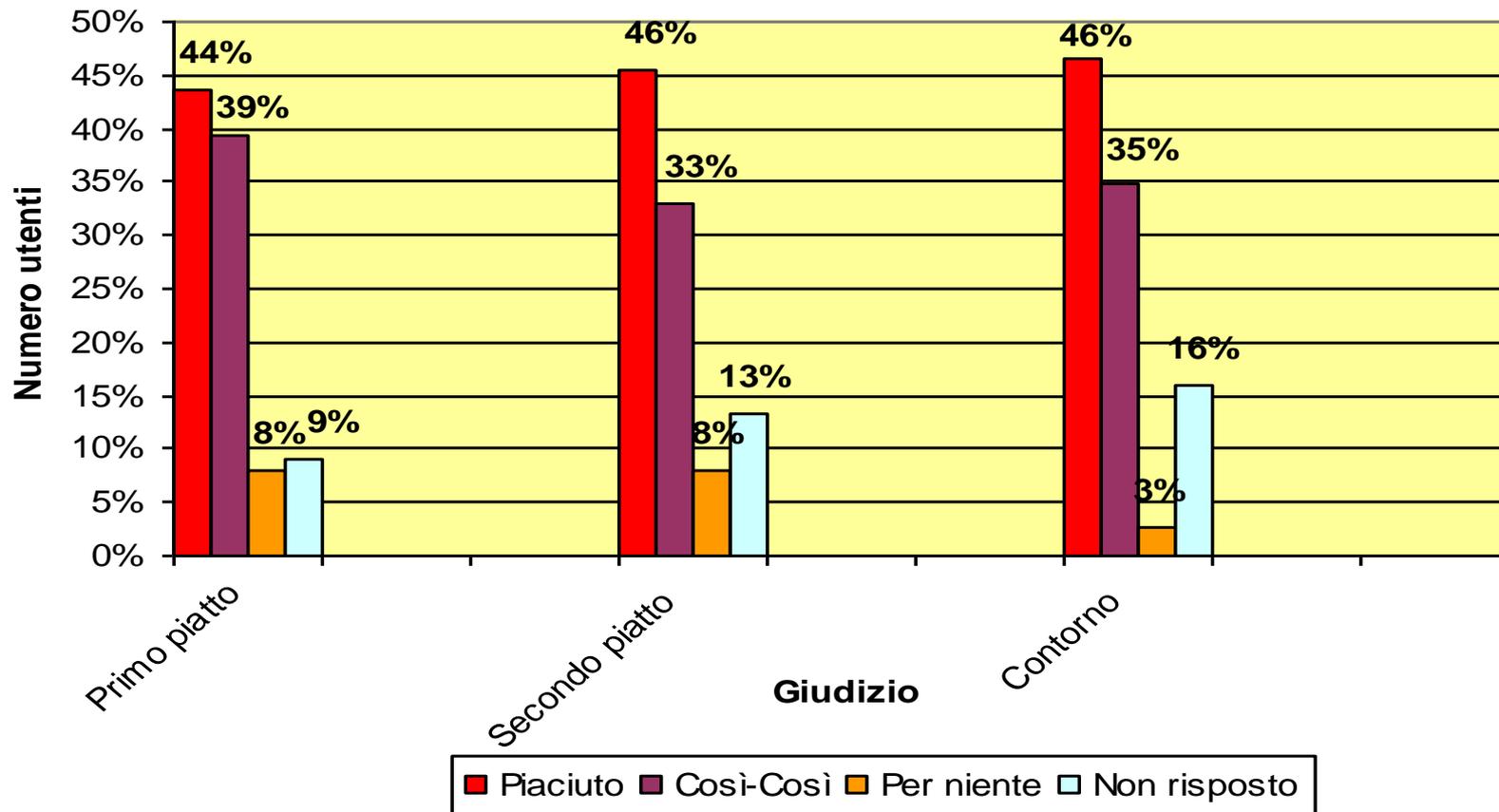
CONTROLLI PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE		MANUTENZIONE E LIVELLO IGIENICO LOCALI E ATTREZZATURE	CONFORMITA' AL MENU DEL GIORNO	TEMPERATURE ALLA SOMM./CAMPIONAMENTO	MATRICI ALIMENTARI CAMPIONATE	SCHEDE AUTOCONTROLLO TRACCIABILITA' AGGIORNATE	IDONEITA' DEL PERSONALE L.R. 41/2003	ASSAGGIO PASTI CON SCHEDA RILEVAZIONE QUALITA'
19/03/08	SC. PRIMARIA	DISCRETO	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
14/05/08	SC. PRIMARIA	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
19/05/08	SC. PRIMARIA	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
04/06/08	SC. PRIMARIA	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
29/07/08	SC. PRIMARIA	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
14/10/08	SC. PRIMARIA	DISCRETO	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
15/10/08	SC. PRIMARIA	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



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	19/03/08	Minestra d'orzo	<100	370.000	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10		
		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	14/05/08	Riso al pomodoro	<100	<100	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10	<10		
		Pollo al forno	<100	<100	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10	<10		
		Insalata mista			<10	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente	Assente				
3	19/05/08	Pizza margherita	100	200	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10	<10		
		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	04/06/08	Eliche al pesto	200	100	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10		
		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	29/07/08	Pasta al ragù	100	100	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10		
		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	14/10/08	Pasta al ragù di pesce	100	1000	<10	<10	<10	<10	Assente	Assente			<10	<10		
		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	15/10/08	Pasta al pesto	<100	200	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10		
		Arrosto di tacchino	<100	100	<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente			<10	<10	<10	<10
		Insalata			<10	<10	<10	Assente	Assente	Assente	Assente	Assente				

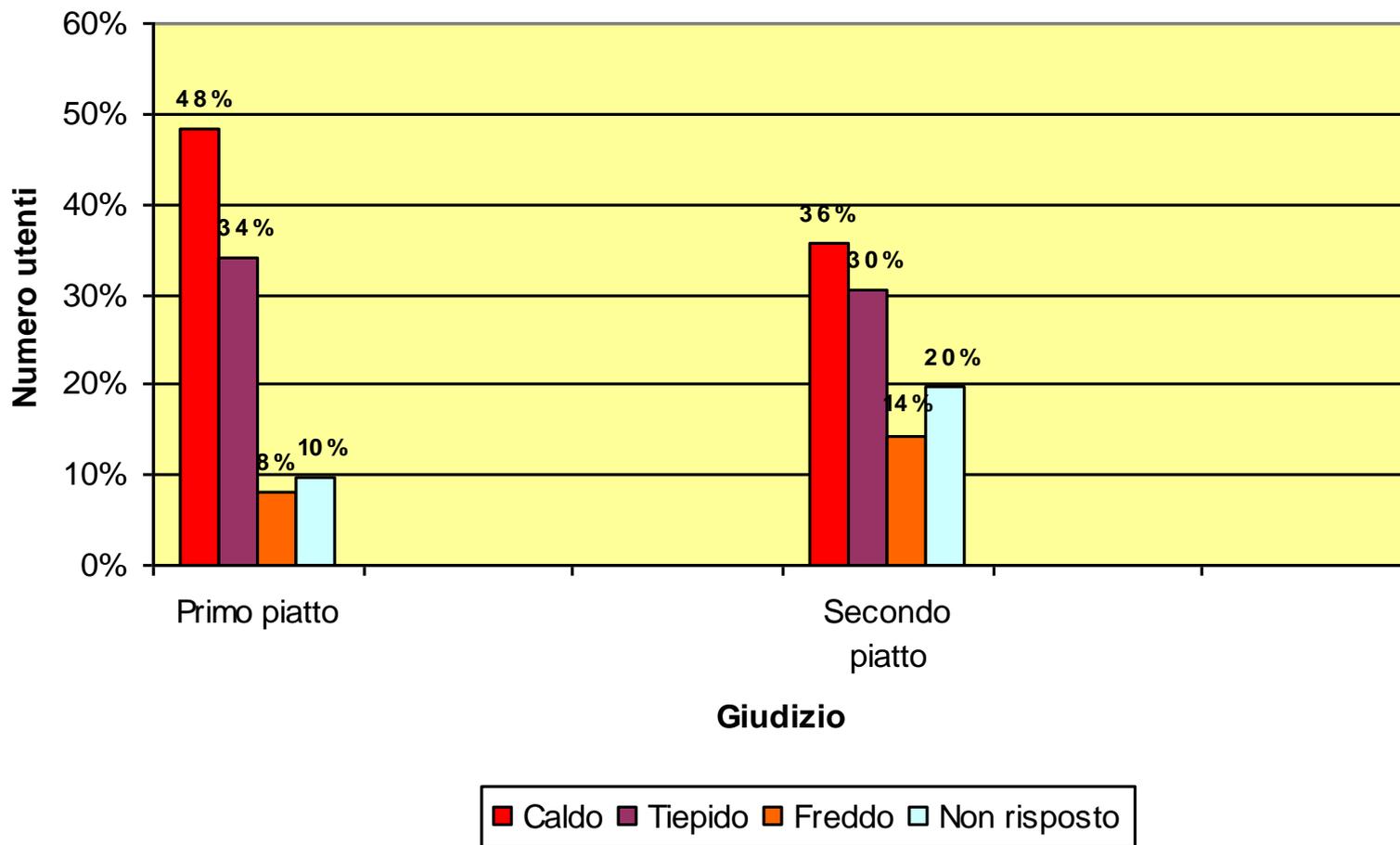


GRADIMENTO



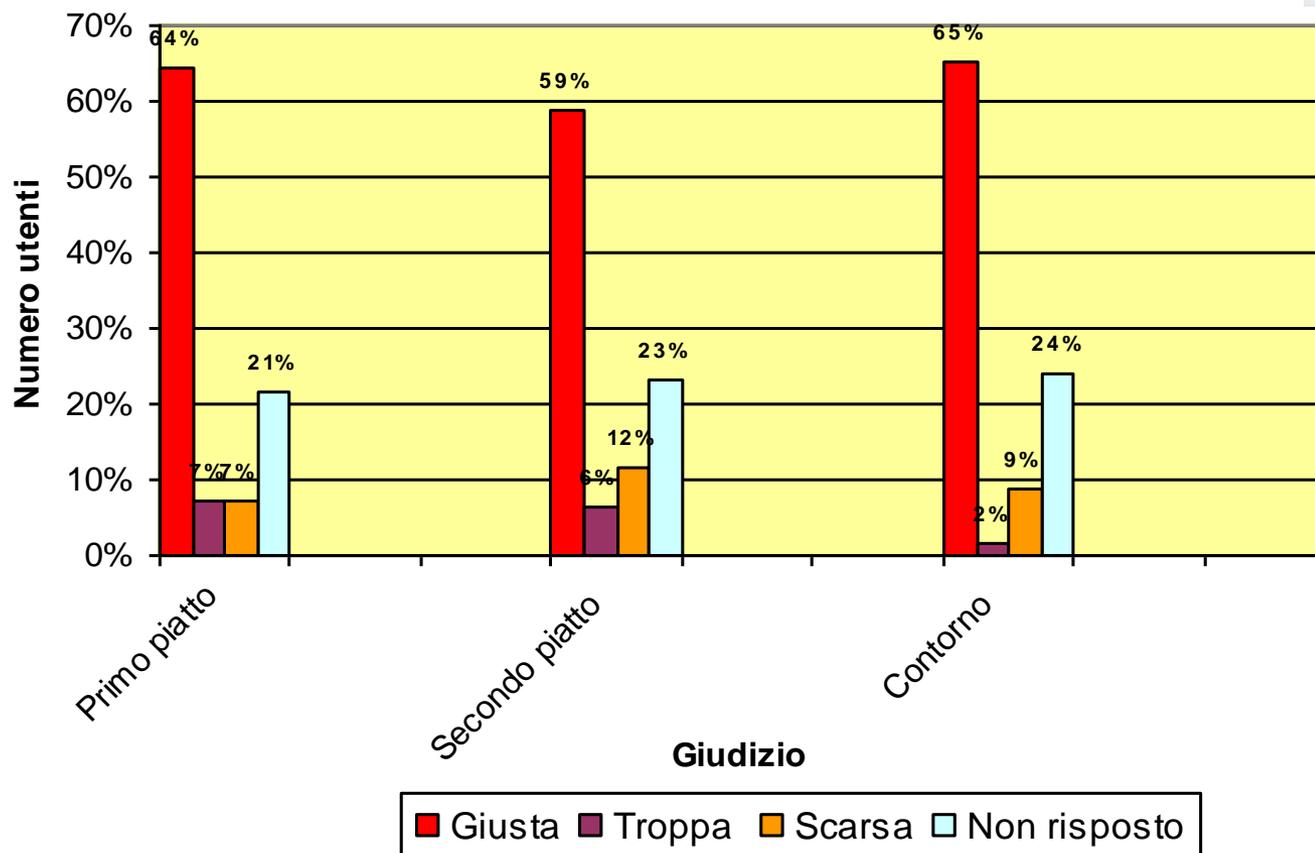


TEMPERATURA PERCEPITA AL CONSUMO





QUANTITA' DELLE PORZIONI



CONCLUSIONI 1

1. Qualità dei pasti sostenibile
2. Ristorazione scolastica: ottimo punto di raccolta
3. Punti critici controllo: temperatura conservazione/ tempo

FORMAZIONE DEL PERSONALE VOLONTARIO

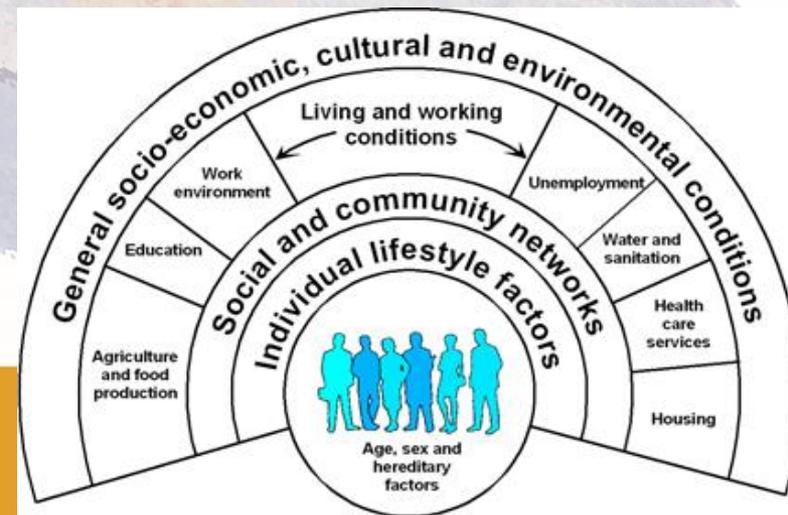
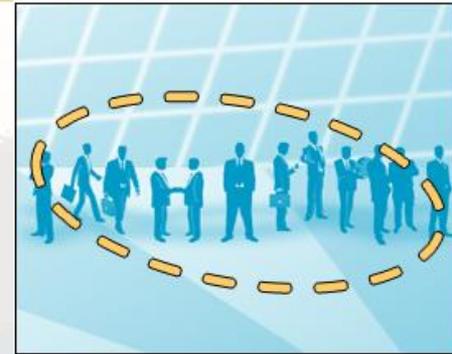
CONCLUSIONI 2

Punti di forza:

- reti locali di solidarietà
- strategia preventiva e di promozione salute
- multidisciplinarietà
- impatto positivo ambiente, economia, società, **salute**
- azione sviluppo (auto) sostenibile locale

Obiettivo futuro, favorire :

- reti locali di quartiere
- comunità che potenziano fattori protettivi salute





Sicurezza alimentare

Accesso per tutti in ogni momento ad alimenti salubri e sufficienti per una vita attiva e sana

