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

Dalla ristorazione collettiva...alle scelte in salute
Verona 7 maggio 2009
Palazzo della Gran Guardia

Impegno dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione a tutela dei celiaci

Emilia Guberti
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dipartimento di Sanità Pubblica AUSL Bologna

CELIACHIA

→DIETA SENZA GLUTINE
unica terapia per tutta la vita

- **esclusione totale dalla dieta di alcuni degli alimenti più comuni (pane, pasta, pizza..)**
- **utilizzo di alimenti specificamernte prodotti**
- **rispetto della dieta non sempre facile**

Celiaci in Italia:diagnosticati 85.000 circa

di oltre 500.000 attesi

Fonte d.ssa Lucia Guidarelli Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

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

LA NON CONOSCENZA DELLE PROBLEMATICHE RELATIVE ALLA CELIACHIA

- **condiziona negativamente l'integrazione** dei celiaci nei più comuni **momenti di socializzazione**:
  vita scolastica (mense scolastiche)
  lavoro (mense aziendali)
  tempo libero (ristoranti, bar, pizzerie ….)

- **può compromettere l'osservanza** della dieta con conseguenze sfavorevoli sul breve e lungo periodo

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

La Legge L.4 luglio 2005, n. 123

recante norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia**,**

impegna i SIAN a concorrere attivamente :

a) Agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva.

e) Vigilare che nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche dove devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.

f) Assicurare l'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori.

CENSIMENTO MENSE 2008

MENSE	SCOLASTICHE	OSPEDALIERE	PUBBLICHE	TOTALI
TOTALI	26.119	2.471	9.152	38.767

Fonte d.ssa Guidarelli *Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche sociali*

LA VIGILANZA E IL CONTROLLO UFFICIALE

- Valutazione di congruenza ed efficacia del Piano di Autocontrollo.
- Verifica della documentazione relativa ai controlli effettuati direttamente dalle Imprese Alimentari.
- Controllo diretto della qualità di materie prime, lavorazioni e pasti forniti attraverso :

  campioni delle materie prime, dei prodotti intermedi e di pasti pronti per il consumo, campioni ambientali.

L. 4 luglio 2005, n. 123

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

Impegni dell'Emilia-Romagna

Delibera di Giunta Regionale 2221/2007

AZIONI per Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione SIAN

→verificare la presenza di specifici requisiti strutturali e/o gestionali nelle mense pubbliche

→verificare l'adeguatezza dei piani di autocontrollo (HACCP) predisposti dalle strutture di ristorazione

2007-08 CONTROLLI Bologna

Verifica territorio Azienda USL Bologna

MENSE applicazione di L. 4 luglio 2005, n. 123

Adesione

- **Scuole pubbliche** (50 comuni) , in parte anche private
- **Ospedali** (9 sedi Az.USL Bologna, Az.Osp S. Orsola Malpighi- I.O.Rizzoli)
- Case di cura private convenzionate
- Case di riposo e protette
- **Carceri** (adulti e minorile)

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

SIAN Bologna 2007-2008

- Controlli pasti ed alimenti per celiaci preparati in mense scolastiche (75) e ospedaliere (30) per complessivi 105 campioni tutti regolari eccetto 2.

  (glutine < 20 p.p.m. tolleranza indicato dalla nota Ministero della Salute n.600.12/AG32/2861 per i prodotti dietetici privi di glutine) .

controlli alimenti e superfici lavorazione mense

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

Altri controlli

- Prodotti **dietetici senza** glutine
- Prodotti **senza fonti** di glutine

- Prodotti da **prontuario AIC**

Dopo decreto “allergeni”

- Coerenza con **etichettatura** di prodotti a **“rischio contaminazione”**

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

Micotossine: i controlli

Az. USL Bologna da oltre 10 anni piano campionamento micotossine

2008 : 131 campioni
comprensivi di
cereali, **mais, farine di mais**

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Malattia
CELIACHIA
Prevenzione

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia L. 4 luglio 2005, n. 123

Operatori Settore ALIMENTARE

PERSONALE SANITARIO e VIGILANZA

CITTADINI

GRUPPI DI POPOLAZIONE

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE SU AUTOCONTROLLO – HACCP (CORSI, OPUSCOLI, VIDEO…….)

FORMAZIONE sostituisce LIBRETTI SANITARI - OCCASIONI DI VERIFICA CONOSCENZE IGIENISTICHE

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE CONTENUTI E METODI DELLA VIGILANZA

VALORIZZAZIONE SINERGIE FRA DIVERSE PROFESSIONALITA' (medici, veterinari, biologi, op. vig…..)

INFORMAZIONE ED EDUCAZIONE SANITARIA (operatori scolastici..)

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Corsi di aggiornamento Teorici e Pratici rivolti a

- **personale dei centri di produzione pasti**
  personale addetto alla distribuzione
- **personale scolastico**

Particolare attenzione rivolta alle "diete speciali" destinate ai bambini con patologie particolari (favismo, celiachia, dislipidemie, allergie, intolleranze, epatopatie, diabete,...)

G1

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

Indagine su consumo dei pasti fuori casa in provincia di Bologna - 2004

MENSE SCOLASTICHE

- Dieta monotona (50%),
- Portate non sufficientemente calde (25%)
- Menù troppo diversi dagli altri commensali (24%) esclusione di prodotti del prontuario AIC (22%), contaminazioni (20%)
- Qualità percepita delle diverse portate in ordine decrescente per secondi, contorni, dolci, primi

Margini di miglioramento:
varietà, temperatura e la qualità organolettica

Diapositiva 14

G1 Guberti; 06/10/2005

LINEE INDIRIZZO per RISTORAZIONE SCOLASTICA

- Capitolati d'acquisto
- Indicazioni in merito a principi sia di sicurezza generali sia nutrizionali
- Indicazione in merito a diete per patologie temporanee o croniche e a diete etniche
- Attenzione igienico-nutrizionale e supporto al personale nelle preparazioni, nelle modalità di cottura delle diverse ricette, nella somministrazione

CPP SeriBO BOLOGNA

Diete speciali

18.000 pasti giornalieri

A IPERGLICIDICA E IPOLIPIDICA
Indicata per epatopatie, chetosi, dislipidemie

B A BASSO APPORTO DI FIBRE, UOVO E LATTOSIO
Indicata nella rialimentazione dopo gastroenterite

C MODERATO APPORTO CALORICO
Indicata per sovrappeso, obesità

D PRIVA DI GLUTINE
Indicata per la malattia celiaca

103

E INDIVIDUALIZZATA
Indicata per allergie e intolleranze

Queste diete [illegible] autorizzate d[illegible] Pediatria di Comunità, su richiesta del Pediatra di Famiglia.

460

Se i bambini presentano patologie particolari, la ristorazione scolastica può preparare diete differenziate. Queste diete sono preparate da personale dedicato che utilizza spazi e attrezzature diversi dalla normale produzione. Ogni pasto è messo in contenitori singoli che riportano il nome del bimbo, per non generare errori. I menu di ogni giorno sono formulati da dietiste che curano la varietà e la completezza dell'alimentazione dei bambini con diete speciali.

Tutte le diete, esclusa la **E**, *possono essere autorizzate direttamente dal Pediatra di Famiglia che firmerà i moduli di richiesta.*

F SENZA UOVO
Indicata per le allergie all'uovo

19

G SENZA LATTE
Indicata per allergie e intolleranze al latte

43

H SENZA LATTE E SENZA UOVO
Indicata per allergie e intolleranze al latte e all'uovo

13

IN BIANCO PER DUE GIORNI

Questa dieta può essere eccezionalmente richiesta dai genitori il mattino entro le 9, compilando il modulo che sarà fornito dal personale della scuola.

DIETA PER MOTIVI RELIGIOSI E SCELTE CULTURALI

Obiettivo dell'educazione alimentare è anche quello di approfondire la conoscenza dei modelli alimentari di popolazioni e religioni, cogliendone la rilevanza antropologica, storica, culturale e religiosa, sottolineando la funzione delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei popoli e tenendo conto dell'elevato valore simbolico del cibo.
Attualmente nei centri produzione pasti vengono fornite diete prive di ogni tipo di carne e prive di carne di maiale.
Lo schema della Tabella Dietetica di Base, che risponde alle indicazioni dei LARN, è il canovaccio su cui si costruiscono tali diete al fine di garantire un menù equilibrato e corretto per i piccoli utenti.

Gruppi di miglioramento "diete speciali"

- **miglioramento della qualità delle certificazioni di allergia/intolleranza alimentare** contenimento delle "certificazioni di comodo"
- **miglioramento del sistema di attenzione e protezione dei soggetti affetti da vere allergie ed intolleranze alimentari** nelle mense scolastiche
- **osservatorio ad hoc per una sorveglianza attiva delle patologie allergiche** correlate all'alimentazione integrato con gli attuali sistemi di sorveglianza
- (Marcello Caputo Regione Piemonte)

Razionalizzazione Ristorazione Ospedaliera Nuova azienda sanitaria di Bologna

Oltre 1.100.000 pasti /anno per i degenti e 350.000 per gli operatori

- **Garantiti prodotti e preparazioni idonee ad esigenze dietologiche particolari (celiaci, diabetici, neuropatici ecc.) assicurando i relativi prodotti dietetici,**
- **Fin dal primo accesso in reparto.**

Tendenza sempre più diffusa nelle diverse Az. USL della Regione

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

Rinnovo trattativa privata servizio di ristoro mediante DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Capitolato

Premia le ditte in grado di rendere disponibili nei distributori

prodotti migliorativi sotto il profilo nutrizionale (prodotti freschi: frutta e verdura, yogurth, panini)

prodotti dietetici per celiaci, diabetici..e

sostegno a promozione di corretti stili alimentari attraverso i distributori automatici

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

Impegni dal 2007 SIAN Emilia Romagna

- **art.5 legge 4 luglio 2005 n.123**

  impegna le Regioni ad inserire appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte ai

  Ristoratori ed Albergatori :

- **Nel 2007 almeno un corso teorico-pratico**

  di 5 ore da realizzare in accordo e con collaborazione di AIC Emilia Romagna

Ristoranti e Alberghi

1° livello - PASTI SENZA GLUTINE

essere in grado di proporre pasti che per loro caratteristiche naturali non contengono glutine applicando

tutte le procedure necessarie per evitare contaminazioni crociate

2° livello – PASTI PER CELIACI

prevedere l'uso di prodotti dietetici (pasta) e/o ingredienti dietetici (farina) per preparare ricette "speciali"

Entrare in circuiti dedicati

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

Adempimenti connessi alla L. 4 luglio 2005, n. 123

Emilia Romagna prima ricognizione

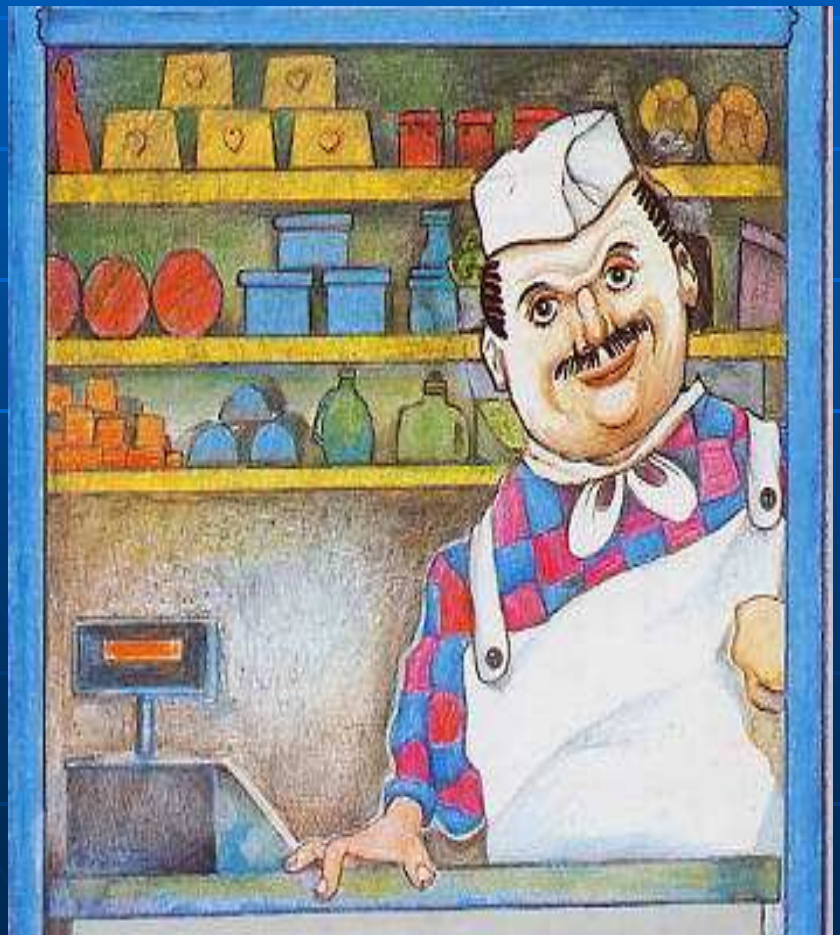
MODULI INFORMATIVI 2007
Aggiornamento Professionale teorico-pratici
RISTORATORI e ALBERGATORI

N. CORSI ATTIVATI 21
N. PARTECIPANTI 576
N. ORE 109

Proposta di sperimentazione corsi on work

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

Un'importante occasione per informare e formare



- tema **celiachia** inserito nei **corsi di formazione** /aggiornamento
- L.R.11/03
  (ex libretti sanitari) per gli alimentaristi

oltre 20.000
alimentaristi/anno

Progetti attuativi
Piano Nazionale “Prevenzione Obesità”

programma di controllo e verifica sulle **caratteristiche nutrizionali** pasti somministrati nelle mense scolastiche

disponibilità dei SIAN ad individuare con consumatori e produttori alcuni obiettivi per **incrementare l’offerta di prodotti adeguati** dal punto di vista nutrizionale

(es. prodotti privi di glutine senza troppi grassi)

Progetti di miglioramento dell'alimentazione fuori casa dei celiaci

Collaborazione fra Ausl, Associazioni di Celiaci (AIC..) e Imprese di Ristorazione, aventi già esperienza di ristorazione per celiaci e/ condizioni favorevoli a produrre anche pasti senza glutine nell'ambito della

- **ristorazione aziendale e**
- **ristorazione commerciale (bar, ristoranti..) .**

Proposta di Lavoro

Assistenza alle imprese alimentari

Trovare soluzioni condivise fra Autorità Competenti, Associazioni di Categoria e Consumatori circa la possibilità che nuovi produttori, artigiani, in particolare possano produrre e vendere garantendo la massima sicurezza senza violare le norme. Utilità di produrre specifiche linee di indirizzo.

Bologna 1 dicembre 2008

Alimentarsi fuori casa senza glutine : esperienze a confronto

stato di attuazione della Legge 123/2005

Tavola Rotonda

“Ristorazione commerciale e laboratori di produzione per celiaci: ”

Rappresentanti Regioni, Associazioni Celiaci, Associazioni di Categoria, Società Scientifiche

•linee condivise requisiti strutturali e gestionali per le produzioni senza glutine ed il relativo controllo

REGOLAMENTO (CE) N. 41/2009 20 gennaio 2009

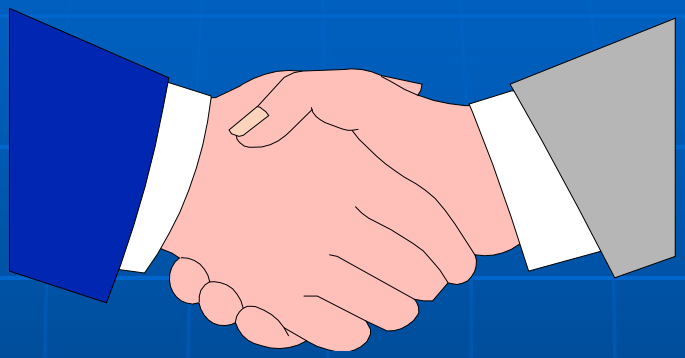
composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine: ammessa la menzione «senza glutine» se il contenuto di glutine non supera 20 mg/kg nei prodotti alimentari quali venduti al consumatore finale.

PUNTO DI ASCOLTO

- **Informazione all'utenza, ricevimento segnalazioni e verifica sul campo delle** problematiche segnalate inerenti alimentazione **dentro e fuori casa .**
- **Scheda di rilevazione e raccolta sistematica delle segnalazioni.**

- **Ripetizione su intero territorio regionale "indagine su abitudini e problematiche del consumo dei pasti fuori casa "**

mantenere ed ampliare
LA RETE DI COLLABORAZIONI



- Associazioni pazienti/cittadini
- Az. Sanitarie/Ospedaliere
- Università
- Imprese Alimentari
- Associazioni di categoria
  centri produzione pasti, ristoratori, albergatori, agriturismi
- GDO

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

Grazie per l'attenzione

emilia.guberti@ausl.bo.it