Indicatori di Qualità nei Capitolati d'Appalto e monitoraggio dei servizi di Ristorazione Collettiva

dott. Saverio Chilese

Referente
Scheda Tematica Ristorazione Collettiva
Piano Triennale Sicurezza Alimentare
2005-2007 Regione Veneto

Responsabile
Unità Operativa di Nutrizione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
U.L.S.S. n° 4 Alto Vicentino

MAGGIOR IMPATTO
CAMBIAMENTO
ABITUDINI ALIMENTARI

GLI INTERVENTI ORIENTATI
MIGLIORAMENTO DEI PASTI A SCUOLA
COINVOLGIMENTO
GENITORI E BAMBINI

CON AMPLIAMENTO SCELTE ALIMENTARI
VERSO ALIMENTI PROTETTIVI
(FRUTTA VERDURA E PESCE)

QUESTO ORIENTAMENTO E' EVIDENZIATO:

- *nel Piano Nazionale della Prevenzione*
- *nel Programma Guadagnare Salute*

nell'ambito
"Piano Triennale Sicurezza Alimentare"
2002-2004 e 2005-2007
la Regione Veneto
promuove interventi prevenzione nutrizionale,
avvalendosi del canale
ristorazione collettiva sociale

- **"Le Linee Guida Ristorazione Scolastica"**
  DGRVeneto n. 3883 del 31/12/2001
  e s.m. DR Veneto Direzione Prev.n. 517-30/12/2003
  Decreto Regione Veneto n. 475 del 25/10/2008

- **"Le Linee Guida Ristorazione Case Riposo"**
  Decreto Regione Veneto n. 381 del 09/08/2007

"Le Linee Guida Regionali in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"

DRG Veneto n. 3883 del 31/12/2001 e s.m.
Decreto Regione Veneto Direzione per la Prevenzione n. 517 del 30/12/2003

Decreto Regione Veneto n. 475 del 25/10/2008

MODIFICHE

- All. 1 Indicazioni per gli Asili NIDI
- All. 2 Griglia parametri Qualità Capitolato Appalto *Modalità Cottura degli alimenti*
- All. 3 Nuove schede prodotto (Pacchetto Igiene CE)
- All. 4 Nuova Tabella grammatura Frutta e Verdura
- All. 5 Nutrivending (distributori automatici alimenti)
- All. 6 *Diete speciali*
- All. 7 Monitoraggio servizio ristorazione

REGIONE DEL VENETO

SICUREZZ ALIMENTARE
piano regionale veneto 2005-2007

AreaTematica 2 Nutrizione
S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto
Seconda Edizione
OTTOBRE
2008

Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

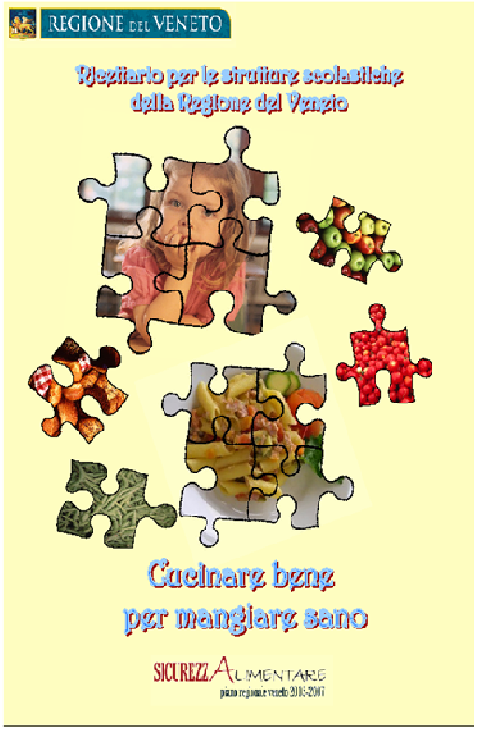
CUCINARE BENE PER MANGIARE SANO

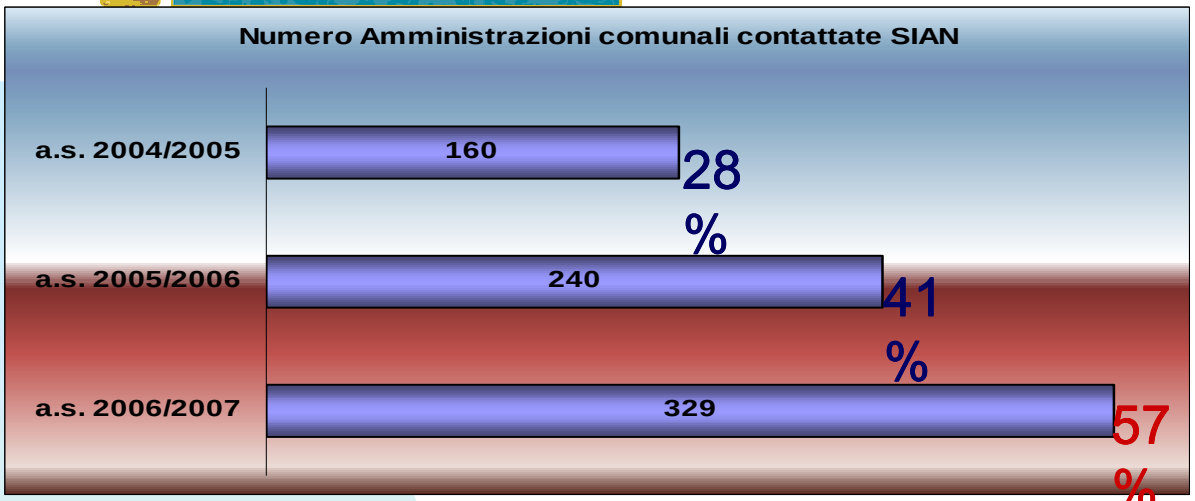
Corso di Formazione per addetti alla Ristorazione Scolastica

Favorire *standard* di qualità igienico-nutrizionale e gastronomica nella ristorazione scolastica

605 ADDETTI ALLA RIST. SCOL. HANNO PARTECIPATO AI CORSI CON UNA RICADUTA SU CIRCA 70 000 UTENTI

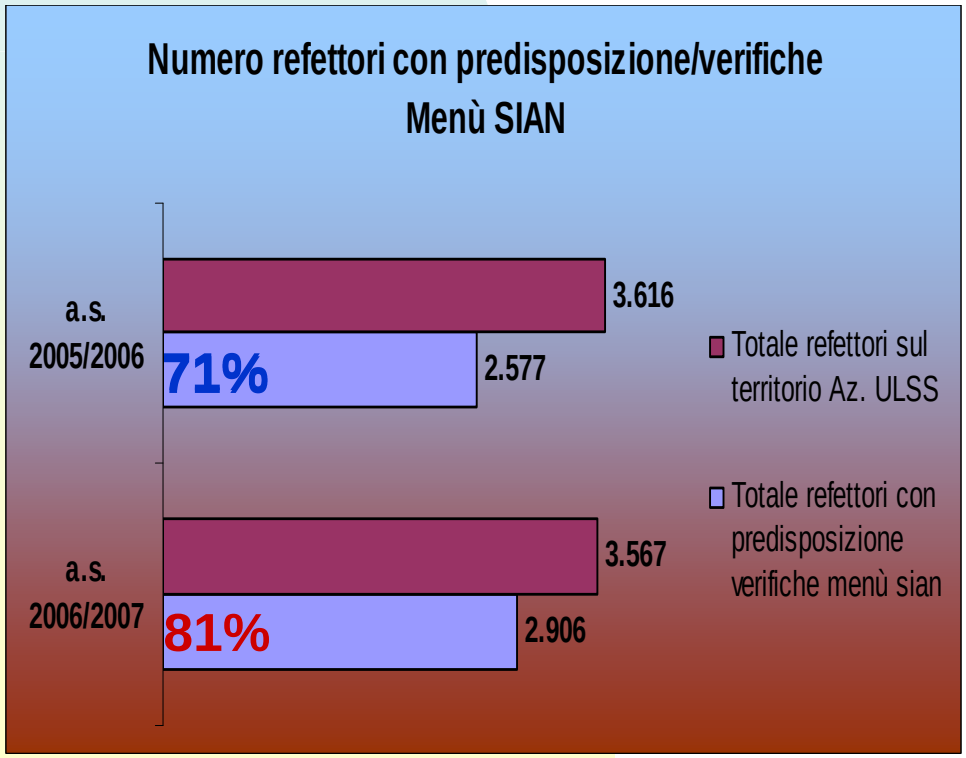
20 SIAN HANNO PROGRAMMATO NELL'A.S. 2007/2008 CORSI TEORICI PRATICI (FINANZIAMENTO REGIONE VENETO EURO 3300 PER OGNI SIAN)

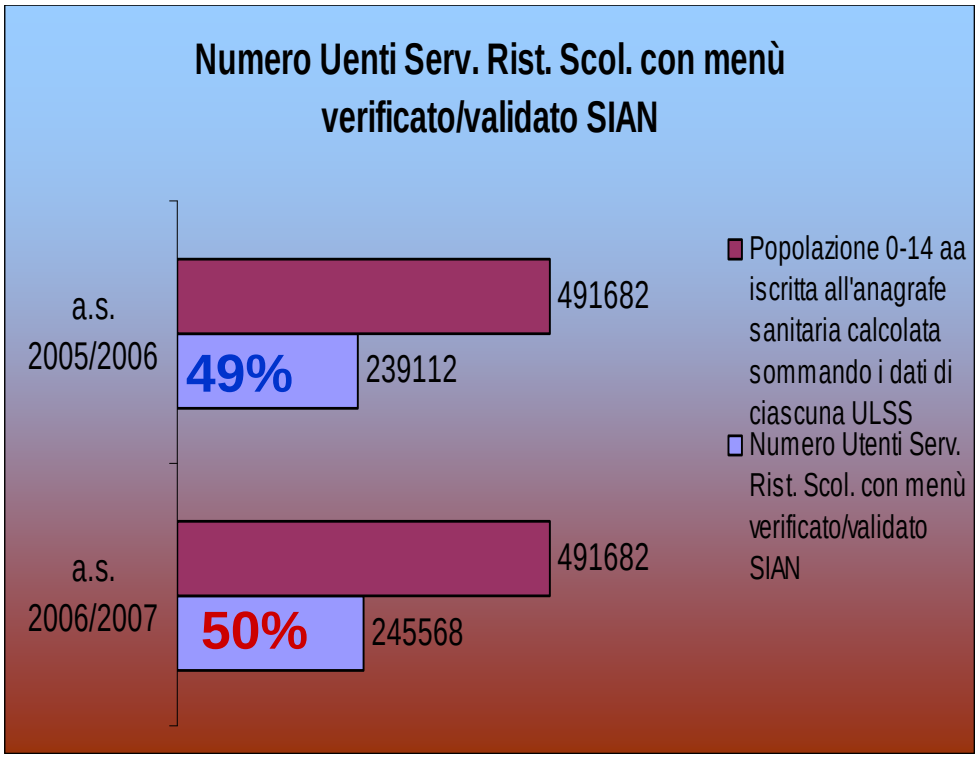




57% Amministrazioni Comunali coinvolte

Validazione menù: **81%** mense scolastiche pari **50%** 0-14 aa



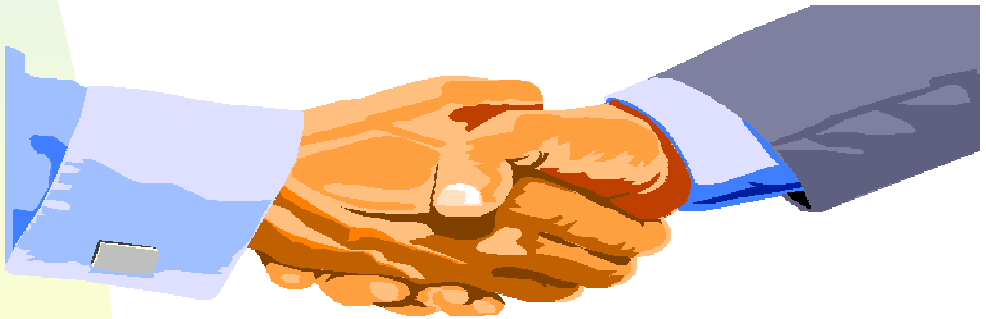


CAPITOLATO APPALTO
è l'unico strumento in grado di

PREVENIRE ELEMENTI di DISCREZIONALITÀ

ed episodi di CONTENZIOSO

con le DITTE APPALTATRICI



Una delle principali novità della normativa europea nel settore della ristorazione collettiva, è il

sistema di aggiudicazione dell'appalto

in base al

rapporto qualità/prezzo

secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa

(come previsto dall'art. 23 del D.L. 157/95.)

prezzo : punti 40

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 40 punti mentre alle altre offerte verranno conteggiati i relativi punteggi con la seguente formula

PUNTEGGIO= 40 x valore offerta più bassa

valore singola offerta

Qualità: punti 60

DEFINIZIONE DEI PARAMETRI E DEGLI INDICATORI

All. 2 Griglia parametri Qualità Capitolato Appalto

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 60 o 70 punti (*)
1.Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva.	**•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione.** **•Suddivisione esemplificativa di applicazione:** **•0 punti = assenza di certificato del Registro Imprese attestante** la Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva **•5 punti = presenza del certificato del Registro Imprese**
1.Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la Ristorazione Scolastica.	**•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione.** **•Suddivisione esemplificativa di applicazione:** **•0 punti = 0 – 10% di pasti forniti per** la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto **•1 punto = 11 – 20% di pasti forniti per** la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto **•2 punti = 21 – 40% di pasti forniti per** la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto **•3 punti = 41 – 60% di pasti forniti per** la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto **•4 punti = 61 – 80% di pasti forniti per** la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto **•5 punti = 81 – 100% di pasti forniti per** la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto
1.Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati.	**•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione.** **•Suddivisione esemplificativa di applicazione:** **•0 punti =** la Ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica **•5 punti =** la Ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica
1.Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O.	**•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione.** **•Suddivisione esemplificativa di applicazione:** **•0 punti = assenza di Certificazione di Qualità** **•2,5 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 9001** **•5 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 22000**

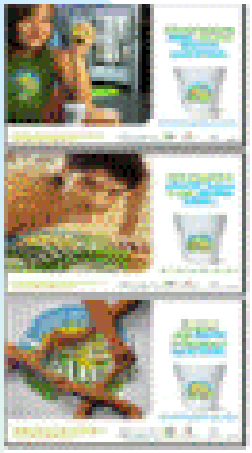
All. 2 Griglia parametri Qualità Capitolato Appalto

1. Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura.	•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione. •Suddivisione esemplificativa di applicazione: •0 punti = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) •1 punti = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica •3 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica •5 punti = contenitori attivi elettrici
1.Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire.	•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione. •Suddivisione esemplificativa di applicazione: •0 punti = rapporto > di un automezzo/4 plessi scolastici •2 punti = rapporto 1/4 •3 punti = rapporto tra 1/2 e 1/3 •5 punti = rapporto = 1/1
1. **Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura.**	•Da 0 a 2,5 punti a discrezione della apposita Commissione. •Suddivisione esemplificativa di applicazione: •0 punti = assenza del progetto •2,5 punti = presenza del progetto

All. 2 Griglia parametri Qualità Capitolato Appalto

1. **Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta.**	**•Da 0 a 2,5 punti a discrezione della apposita Commissione.** **•Suddivisione esemplificativa di applicazione:** **•0 punti = assenza della rilevazione** **•1 punto = presenza della rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni** **•1,5 punti = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per gli alunni** **•2,5 punti: = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale sia per gli alunni che per i genitori**
1.Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti. (*)	**•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione.** **Suddivisione esemplificativa di applicazione:** **0 punti: rapp. > di 1/60 (per il pasto completo)** > di 1/90 (per il piatto unico) **2,5 punti: rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo)** tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico) **5 punti: rapp. < di 1/50 (per il pasto completo)** < di 1/70 (per il piatto unico)
1.Attrezzature per la distribuzione della ditta: tipologia delle attrezzature. (*)	**•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione.** **Suddivisione esemplificativa di applicazione:** **0 punti: la ditta non fornisce carrelli termici o self service** **5 punti: la ditta fornisce carrelli termici o self service**

All. 5 Nutrivending (distributori automatici alimenti)



- **di sani stili di vita:** 450.000 bicchieri e 3 locandine a fianco dei distributori con messaggi sulla salute

- **del progetto:** attivazione di Confindustria; comunicato stampa; adesivo sul pavimento per segnalare i distributori; bollino "Scegli la salute" sugli alimenti salutari.

PROMOZIONE

Contenimento dei PREZZI

MARKETING MIX

Scegli la Salute

CANALE DI DISTRIBUZIONE

Offerta di PRODOTTI SALUTARI

-Distribuzione automatica: canale di promozione della salute.
- Imprese e Università: amplificazione del n° di persone raggiunte

All. 5 Nutrivending (distributori automatici alimenti)

LINEE GUIDA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NEI CAPITOLATI D'APPALTO PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 70 PUNTI
1.Specializzazione nel campo del vending da comprovarsi con il certificato del registro Imprese e possesso della Certificazione I.S.O. o similare sia della ditta che dei fornitori	**•Da 0 a 3 punti a discrezione della apposita Commissione o del personale preposto dalla struttura appaltante**
1.Adesione alla Carta dei Servizi della CONFIDA da comprovarsi con l'adesione alla carta dei servizi CONFIDA o con un prodotto similare	**•Da 0 a 7 punti a discrezione della apposita Commissione o del personale preposto dalla struttura appaltante**
1. Descrizione dei distributori automatici e l'indicazione delle loro caratteristiche tecniche privilegiando quelli refrigerati	**•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione o del personale preposto dalla struttura appaltante**
1.Utilizzo di prodotti DOP o IGP o di prodotti biologici, del commercio equo e solidale, prodotti destinati ad un pubblico specifico (es.: prodotti gluten free)	**•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione o del personale preposto dalla struttura appaltante** •Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di prodotti
1.Adesione a progetti di comunicazione nutrizionale e di socialmarketing	**•Da 0 a 25 punti a discrezione della apposita Commissione o del personale preposto dalla struttura appaltante** •Punteggio da graduare in base al progetto di socialmarketing e alla qualità del messaggio nutrizionale e di stile di vita
1. Monitoraggio sulla qualità percepita dall'utenza del servizio di vending	**•Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione o del personale preposto dalla struttura appaltante**

All. 5 Nutrivending (distributori automatici alimenti)

LINEE GUIDA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NEI CAPITOLATI D'APPALTO PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ

1.Utilizzo di prodotti nutrizionalmente migliorativi: ***Frutta e verdura: Per favorire il consumo, si raccomanda di curare la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).*** ***Yogurt:*** **utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.** ***Succhi di frutta:*** Utilizzare i succhi di frutta senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta. ***Formaggio:*** scegliere i formaggi DOP, utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi. ***Prosciutto:*** scegliere i prodotti DOP o IGP.. Utilizzare prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia. ***prodotti da forno: preferire i crackers*** non salati in superficie e con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme: di arachide, di mais o di girasole. ***Merendine e Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), pane con l'uvetta,*** con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme: di arachide, di mais o di girasole. ***Grassi vegetali aggiunti: sono da preferire i prodotti che contengono negli ingredienti:*** 1.olio extra vergine di oliva; 2.olio monoseme di arachide, di mais o di girasole (evitando i grassi di cocco e di palma spesso mascherati con la dicitura grassi vegetali all'interno degli ingredienti nell'etichettatura).	**•Da 0 a 20 punti a discrezione della apposita Commissione o del personale preposto dalla struttura appaltante** •Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle prodotti

All. 6 *Diete speciali*

6.1 Introduzione-Presentazione

6.2 Protocollo per richiesta diete speciali per motivi sanitari e comunicazione al servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (modulo A, modulo B, modulo C)

6.3 Diete per allergia e intolleranza

6.4 D.Lgs. n.114/2006 - recepimento Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche

6.5 Informazioni sulla presenza di sostanze allergiche
6.5.1 Allergia alle proteine delle uova
6.5.2 Allergia alle proteine del latte vaccino
6.5.3 Intolleranza al lattosio
6.5.4 Allergia ai legumi
6.5.5 Allergia alle arachidi
6.5.6 Allergia alla frutta a guscio (frutta secca)
6.5.7 Allergia alla soia
6.5.8 Intolleranza al glutine (Celiachia)

Il Medico curante fa diagnosi di allergia/intolleranza alimentare

Il genitore necessita di una DS per il bambino per motivi di salute

Il genitore fa richiesta all'ufficio competente del Comune/scuola pr

Il genitore compila l'apposito **modulo A (modulo richiesta) con allegato modulo B (certificato del medico curante attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire – alimenti da escludere dalla dieta -)**

Il genitore consegna il modulo A e il modulo B all'ufficio competente del Comune/scuola competente

Il Comune/scuola competente invia al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), ai fini della raccolta dei dati epidemiologici, ogni anno (entro il mese di dicembre e comunque entro 60 gg dall'acquisizione di ogni nuovo certificato) il **modulo C con allegati i moduli A e la fotocopia del B**

Verifica presenza di menù vidimato dal SIAN competente per territorio con elenco degli ingredienti completo per ogni pietanza e descrizione delle modalità di esecuzione

GESTIONE DIRETTA
Adeguamento menù con sostituzione degli alimenti e ingredienti e delle modalità di esecuzione pericolose da parte del SIAN competente per il territorio

GESTIONE INDIRETTA
Adeguamento menù da parte del dietista della ditta con sostituzione degli alimenti e ingredienti e delle modalità di esecuzioni pericolose

Invio del menù corretto al SIAN competente per il territorio

Invio menù all'amministrazione comunale e/o scolastica
Invio menù al centro cottura
Invio al genitore del menù approvato dal SIAN
Invio menù al medico curante che ha redatto il certificato

Sopralluogo da parte del SIAN presso il centro cottura con verifica della preparazione dei pasti
Sopralluogo da parte del SIAN presso la mensa con verifica della distribuzione del pasto

All. 7 Valutazione servizio ristorazione

METODOLOGIA:

VALUTAZIONE DI PROCESSO presso il CENTRO COTTURA

VALUTAZIONE DI RISULTATO presso la MENSA

All. 7 Valutazione servizio ristorazione

PRESSO LA MENSA
(VALUTAZIONE DI RISULTATO)

da parte:

- **delle Amministrazioni Comunali e / Scolastiche** con proprio personale dedicato o con propri **consulenti**
- **dei S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)** dell' ULSS dove ha sede il Comune o al scuola oggetto del servizio di ristorazione scolastica
- **delle Commissioni / Comitati Mensa** con personale formato
- **delle Ditte di ristorazione** con personale formato.

parametri:

- **conformità al menù** dei pasti pervenuti;
- **Temperatura** alla consegna e alla somministrazione;
- **Rispetto delle grammature** in fase di distribuzione delle porzioni;
- **Rilevazione del gradimento mediante rilevazione degli scarti in mensa** e mediante rilevazione delle qualità organolettiche del pasto.

VALUTAZIONE CONFORMITA' MENU'

è un importante parametro
di sicurezza igienico nutrizionale

è il parametro più facile da controllare
in quanto basta verificare la corrispondenza
tra quanto è stato distribuito quel giorno
e quanto è scritto nel menù vidimato da parte dell' ULSS

VALUTAZIONE DEL PARAMETRO TEMPERATURA

Gli alimenti devono essere veicolati e conservati a:

- +60°C a +65°C. per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi

- < +4°C per gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, temperatura.

- < + 10°C. per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali: arrosti, roast-beef, etc.), e le paste alimentari fresche

VALUTAZIONE PARAMETRO GRAMMATURA

Le pietanze somministrate ai bambini verranno pesate e confrontate con le tabelle crudo/cotto delle variazioni di peso degli alimenti con la cottura.

	Prodotto	Alimento	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)
FORNO A CONVEZIONE / VAPORE	CARNI	Cosce di pollo	60	40	70	50	90	60
		Rotolo di coniglio	50	40	60	50	80	60
		Arista di maiale	50	40	70	50	80	60
		Polpettine al sugo	75	75	95	95	120	120
	PESCI	Merluzzo	70	70	100	100	120	120
	VEGETALI	Patate al forno	150	150	170	170	180	180

VALUTAZIONE PARAMETRO SCARTI

Faremo due valutazioni:
1. La valutazione della percentuale dello SCARTO
Il giudizio potrà essere:

- **BUONO**: scarto tra **0% – 29%**
- **SUFFICIENTE**: scarto tra **30% – 50%**
- **INSUFFICIENTE**: scarto **superiore al 50%**

2. se il rifiuto supera il 50% si deve valutare, se il rifiuto è da attribuire:

- **alla scadente qualità sensoriale (errori nella preparazione)**
- **oppure allo scarso gradimento per il piatto specifico**

(menù inappropriato e composizione della ricetta).

VALUTAZIONE DI PROCESSO PRESSO IL CENTRO COTTURA

da parte:

Delle Amministrazioni Comunali e/o Scolastiche

con proprio personale dedicato o con propri consulenti o potrà essere richiesta la consulenza di personale del S.I.A.N. dell' ULSS dove ha sede il Comune o la scuola oggetto del servizio di ristorazione scolastica.

- Dei S.I.A.N. dell' ULSS dove ha sede il Centro Cottura.

COMPARAZIONE CRITERI DI AGGIUDICAZIONE NELLE LINEE GUIDA RISTORAZIONE COLLETTIVA SOCIALE DELLE REGIONI E NAZIONALI

Regione Veneto
Regione Piemonte
Regione Lombardia
Regione Emilia Romagna
Linee Guida Nazionali

Linee Guida Ristorazione Scolastica, Ospedaliera e Extraospedaliera

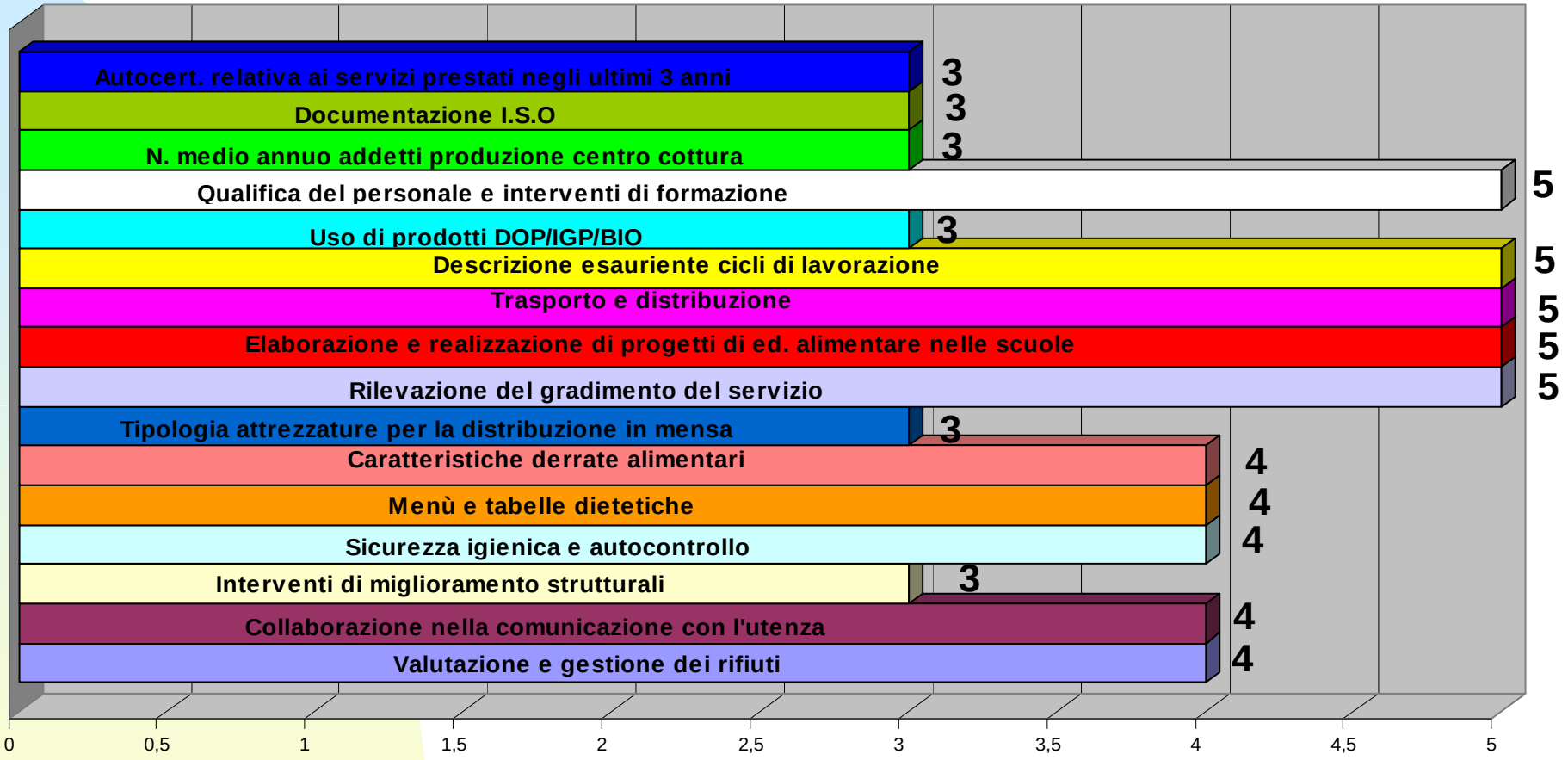
Elaborazione della Dott.ssa Elisabetta Buzzaccaro

RISTORAZIONE SCOLASTICA						
N°	PARAMETRI QUALITATIVI	VENETO DGRV 3883/01 e DDR 475/08	PIEMONTE documento Assessorato alla sanità	LOMBARDIA Decreto n°14833/02	EMILIA ROMAGNA In fase di approvazione	LINEE NAZIONALI In fase di approvazione
1	Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva	☺			☺	
2	Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali confezionati nel centro cottura	☺		☺		
3	Autocertificazione elenco principali servizi rist. scolastica ultimi 3 anni	☺		☺	☺	
4	Certificazione I.S.O	☺ ISO9001 E ISO 22000		☺	☺	
5	N° medio annuo addetti produzione impiegati nel centro cottura	☺		☺	☺	
6	Qualifica personale e interventi di formazione	☺	☺	☺	☺	☺
7	Uso di prodotti DOP/IGP/BIO	☺			☺	☺
8	Elenco fornitori di materie prime	☺				☺
9	Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione	☺	☺	☺	☺	☺
10	Tasporto e distribuzione	☺	☺	☺	☺	☺

11	**Elaborazione e realizzazione progetto di educazione alimentare nelle scuole**	☺	☺	☺	☺	☺
12	**Rilevazione del gradimento del servizio**	☺	☺	☺	☺	☺
13	**Rapporto tra n° addetti alla distribuzione pasti e n° pasti distribuiti**	☺				
14	**Tipologia attrezzature per la distribuzione (scodellamento)**	☺	☺	☺		
15	**Caratteristiche derrate alimentari**	☺ indicate nelle schede prodotto	☺	☺	☺	
16	**Menù e tabelle dietetiche**	☺ Prerequisito	☺	☺		☺
17	**Sicurezza igienica e sistemi di autocontrollo**	☺ Prerequisito	☺	☺	☺	
18	**Controlli sul servizio e sulla produzione e penalità**	☺ Prerequisito	☺			
19	**Uso di materie prima "da filiera corta"**				☺	☺
20	**Organizzazione logistica legata alla movimentazione e all'impatto ambientale**				☺	

21	**Interventi di miglioramento-strutturali in cucine e locali di ristorazione,**			☺	☺	☺
22	**Collaborazione per la comunicazione con gli utenti**	☺	☺	☺	☺	
23	**Valutazione e gestione avanzi dei rifiuti**		☺	☺	☺	☺
24	**Organizzazione del servizio (porzionatura, diete speciali)**	☺ Alleg. 6 e 7				☺
25	**Introduzione spuntino a metà mattina**					☺
26	**Programma di campionamento sugli alimenti**				☺	
27	**Assistenza dietetico-nutrizionale**	☺ Prerequisito			☺	
28	**Fornitura di schede tecniche per tutti i pordotti/pasti offerti**				☺	
29	**Presenza procedura per gestione reclami utenza**	☺ Alleg. 7			☺	

Parametri di qualità di maggiore interesse



RISTORAZIONE OSPEDALIERA

N°	PARAMETRI QUALITATIVI	VENETO DGR N°2888 (7/10/08 P.T.S.A.S.A.) In fase di progettazione	EMILIA ROMAGNA L.R. 29/2008	PIEMONTE Documento assessorato alla sanità	LOMBARDIA Decreto Direzione Generale Sanità n. 16901 del 11.07.2001
1	Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva	☺	☺		
2	Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali confezionati nel centro cottura (inriferimento alla gestine indiretta)	☺			
3	Autocertificazione elenco principali servizi di rist. ospedaliera negli ultimi 3 anni	☺	☺		
4	**Documentazione I.S.O**	☺	☺		☺
5	Autocert. Sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura/n°pasti	☺	☺		
6	**Qualifica del personale e programmazione di interventi di formazione**	☺	☺	☺	☺
7	**Uso di prodotti DOP/IGP/BIO**	☺	☺	☺	☺
8	**Uso di prodotti tipici locali**	☺	☺	☺	☺
9	**Elenco fornitori di materie prime**	☺	☺		☺

N°	PARAMETRI QUALITATIVI	VENETO DGR N°2888 (7/10/08 P.T.S.A.S.A.) In fase di progettazione	EMILIA ROMAGNA L.R. 29/2008	PIEMONTE Documento assessorato alla sanità	LOMBARDIA Decreto della Direzione Generale Sanità n. 16901 del 11.07.2001
10	Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione	☺	☺	☺	☺
11	Descrizione dei contenitori per le varie pietanze usati nel trasporto pasti	☺	☺		☺
12	Descrizione mezzi di trasporto	☺	☺	☺	☺
13	Descrizione procedure di disinfezione e sanificazione ambienti di lavoro	☺ prerequisito	☺	☺ prerequisito	☺
14	Presentazione del capitolato di qualità delle derrate alimentari	☺ in allegato	☺		☺
15	Documentazione HACCP dull'autocontrollo interno o certificazione di qualità e indicazione dei soggetti addetti	☺ prerequisito	☺	☺	☺
16	Caratteristiche dei locali di lavorazione	☺ indicato nel punto 10		☺	☺
17	Caratteristiche attrezzature usate	☺ indicato nel punto 10	☺	☺	☺

N°	PARAMETRI QUALITATIVI	VENETO DGR N°2888 (7/10/08 P.T.S.A.S.A.) In fase di progettazione	EMILIA ROMAGNA L.R. 29/2008	PIEMONTE Documento assessorato alla sanità	LOMBARDIA Decreto della Direzione Generale Sanità n. 16901 del 11.07.2001
18	Descrizione quantità e tipologia imballaggi		☺	☺	
19	Descrizione quantità e tipo di smaltimeto rifiuti			☺	
20	**Sistemi di monitoraggio scarti e di soddisfazione dell'utenza**	☺ Allegato 5		☺	☺
21	Modalità di manipolazione e preparazione alimenti che garantiscano l'apporto nutrizionale	☺ Capitolo 4 Elaborazione menù		☺	☺
22	Garantire un coordinamento efficace tra cuoco, responsabile autocontrollo, economo , responsabile del personale, dietista e medico nutrizionista			☺	☺
23	Valutazione delle ricette e delle combinazioni dei piatti da parte del Servizio di Dietetica			☺	☺
24	Controllo del rispetto dei capitolati d'appalto			☺	
25	Rispetto delle grammature			☺	
27	Evitare nella pianificazione dei menù l'uso di nomi di fantasia			☺	

N°	PARAMETRI QUALITATIVI	VENETO DGR N°2888 (7/10/08 P.T.S.A.S.A.) In fase di progettazione	EMILIA ROMAGNA L.R. 29/2008	PIEMONTE Documento assessorato alla sanità	LOMBARDIA Decreto della Direzione Generale Sanità n. 16901 del 11.07.2001
27	Modalità di presentazione del piatto e palatabilità accettabile			☺	☺
28	Assicurare una temperatura ragionevole al momento del consumo		☺	☺	
29	Sistema di prenotazione individuale reale			☺	☺
30	**Formalizzazione del dietetico e/o prontuario e informazione all'utenza**	☺ capitolo 3 e 4		☺	☺
31	**Uso di accessori adeguati ad un consumo confortevole del pasto: posate, bicchieri, tovaglioli e bevande**	☺ Art. 8 pag 59		☺	☺
32	**Locali mensa adeguati e confortevoli**	☺ cap. 4 Refettorio		☺	☺

	RISTORAZIONE EXTRAOSPEDALIERA			
N°	PARAMETRI QUALITATIVI	VENETO D.D.R. 382/07	EMILIA ROMAGNA L.R. 29/2008	PIEMONTE Documento assessorato alla sanità
1	Specializzazione nel settore della ristorazione collettiva	☺	☺	
2	Autocertificazione relativa al n° pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente	☺		
3	Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione per l'anziano negli ultimi 3 anni	☺	☺	
4	Documentazione attestante il posseesso della certificazione I.S.O. inerente la ristorazione	☺	☺	
5	Autocert. Sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura	☺	☺	☺
6	La qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione	☺	☺	☺
7	Descrizione dei cicli di lavorazione e delle attrezzature usate nella produzione e confezionamento pasti	☺	☺	☺
8	Descrizione dei contenitori per le varie pietanze usati per il trasporto dei pasti (compresi i domiciliari)	☺	☺	☺
9	Nel caso di pasti veicolati a domicilio con legame a freddo: fornitura di idonee attrezzature per riscaldare gli alimenti	☺	☺	
10	Uso di prodotti BIO/DOP/IGP	☺	☺	
11	Elenco fornitori materie prime	☺	☺	

12	Monitoraggio scarti	Allegato 5		☺
13	Monitoraggio qualità pietanze	Allegato 5		☺
14	Presentazione di specifici piani di autocontrollo	Prerequisito	☺	☺
15	Definire il rapporto personale/numero utenti			☺
16	Definire durata e ore dedicate ad un servizio o lavoro: durata minima pasti; durata e ore per la pulizia; durata del trasporto cibo dal centro cottura al refettorio;durata distribuzione pasti			☺
17	Descrizione procedure di disinfezione e sanificazione ambienti di lavoro	Prerequisito	☺	
18	Presentazione del capitolato di qualità delle derrate alimentari	Schede prodotto	☺	
19	Descrizione metodi di controllo chimico-fisico-microbiologico			☺
20	Richiedere attestato di presenza o di sopralluogo con penalizzazione di 10 punti per chi ha piani di autocontrollo e progetti generici			☺
21	Prevedere una commissione tecnico scientifica			☺
22	Nomina di una commissione mensa			☺
23	Piano di raccolta rifiuti		☺	

GRAZIE A TUTTI !!!!

CHILESE SAVERIO ULSS N. 4 Alto Vicentino - Thiene
CHIOFFI LINDA ULSS N. 20 - Verona
CIBIN MONICA ULSS N. 19 - Adria
CORTESE LUCIA ULSS N. 15 - Cittadella
Camposampiero
COSTA FIORELLA ULSS N. 18 - Rovigo
DE PAOLI NORMA ULSS N. 20 - Verona
FRISO MICHELA Associazione Italiana Celiachia - Veneto
GALESSO RICCARDO Regione Veneto – Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare
MUNARETTO VALERIA ULSS N. 4 Alto Vicentino - Thiene
PALLINI PAOLO ULSS N. 12 - Venezia
REBESAN FRANCO ULSS N. 5 Ovest Vic.
REBONATO VALERIA ULSS N. 20 – Verona
SCREMIN SILVIA ULSS N. 6 - Vicenza
TESSARI STEFANIA ULSS N. 16 - Padova
TRONCON MARIA LUIGIA ULSS N. 2 - Feltre
VANZO ANGIOLA ULSS N. 6 - Vicenza
VIO PIERO Regione Veneto – Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare
ZAGO FIORELLA ULSS N. 12 - Venezia

Si ringrazia per la collaborazione l'AIC (Associazione Italiana Celiachia ONLUS) Regione Veneto - Presidente Friso Michela - e l'Università di Padova - Facoltà di Agraria – Prof. Bittante Giovanni

SICUREZZ ALIMENTARE
piano regionale veneto 2005-2007

AreaTematica 2 Nutrizione
S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto
Seconda Edizione
OTTOBRE
2008
Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare