La gestione del rischio nutrizionale nella ristorazione collettiva

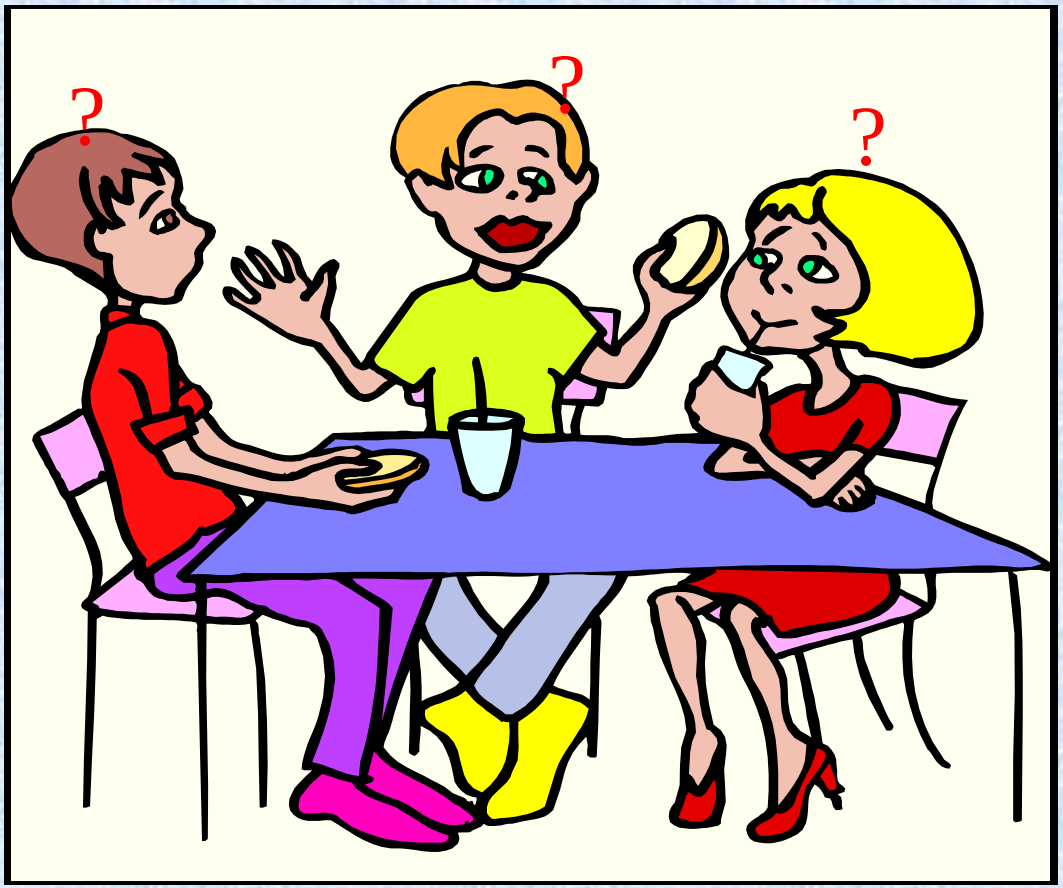
Verona
7 maggio 2009

Dr.ssa Elena Alonzo
Direttore SIAN
AUSL 3 Catania

13/05/2009

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

I CONTAMINANTI ALIMENTARI SONO UN RISCHIO PER IL CONSUMATORE



E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

IL RISCHIO ALIMENTARE

SPECULAZIONE

CONTROLLO SUPERFICIALE

DISTORSIONE DELLA VERITA’

SCARSA INFORMAZIONE

Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

E IL RISCHIO NUTRIZIONALE?!

Aumento dei rischi per gli obesi

- Resistenza Insulinica
- Diabete mellito di tipo 2
- Malattie Cardiovascolari
- Dislipidemia
- Diminuizione capacità respiratoria, apnee notturne
- Cancro
- Osteoartrite, gotta
- Calcolosi biliare
- Depressione
- Pubertà precoce
- ecc

SINDROME METABOLICA

L’obesità’ e’

il fulcro

intorno al quale si sviluppa la sindrome metabolica,

un insieme di

fattori di rischio

per le malattie cardiovascolari

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

Altre problematiche nutrizionali

- Carenze di macro e micronutrienti
- Intolleranze
- Allergie
- Disvitaminosi
- Eccesso di integratori alimentari
- ecc

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

Qualche domanda

- Quali Strumenti per prevenire gli attuali rischi nutrizionali?
- Come agire in modo efficace ?
- Qual è la situazione attuale ?

Quali strumenti

- Comunicazione e Corretta Informazione;
- Tabelle Dietetiche per Collettività;
- Formazione delle Commissioni Mensa;
- Predisposizione e Supporto per Capitolati di Appalto;
- Promozione del Consumo di Alimenti Salutari
- Percorsi educativi
- Counseling
- …….

Come agire efficacemente

- Il Benckmarking
- Le Best Practices
- L'Evidence Based Prevention

La situazione attuale

- Necessità di attivare politiche integrate e creare un coordinamento interistituzionale tra Enti Pubblici afferenti a differenti Ministeri per gestire “l’emergenza nutrizionale”
- Necessità di interventi maggiormente efficaci ed incisivi a tutela della salute basati su EBP
- Inadeguatezza delle risorse finanziarie

La proposta di gestione in rete per

- Ricomporre la frammentarietà dell'offerta pubblica
- Sfruttare le sinergie per contenere le spese
- Fornire risposte integrate ai crescenti bisogni di tutela della salute
- Offrire agli utenti una maggiore accessibilità
- Ottimizzare l'utilizzo delle risorse disponibili

Lavorare in rete ….

Una forma organizzativa
che prevede lo sviluppo di
forme di
accordo e cooperazione
nel rispetto della
autonomia strategica ed operativa
dei singoli professionisti

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) AUSL

Rappresentanti Settore Alimentare e Industria

Mondo della Scuola: Ufficio Scolastico Provinciale, Referenti Educazione alla Salute

Genitori, Consumatori, Associazioni, ecc

Assessorato Regionale Agricoltura

ASL: UOESA, UES, Servizio Tutela Materno-Infantile

Altri Professionisti sanitari e non

Comuni, Provincia, altri Enti Pubblici

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

Qualche progetto di prevenzione nutrizionale già realizzato

13/05/2009

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

MERCEOLOGICO DI RIFERIMENTO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

A Cura del

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) AUSL 3:

Alonzo Elena - Direttore SIAN; **Cannizzaro Virginia-**Dietista; **Fardella Maristella -** Medico Igienista; **Lizzio Rossella -** Tecnologo Alimentare, **Marcone Enzo-** Medico, **Raiti** Maria **Enza-** Medico, **Trupia Bruno –** Medico, **La Carrubba** Rosanna - Medico

In collaborazione con:

Farruggia Emanuele- Direttore SIAOA AUSL 3,
Leonardi Francesco - Direttore Servizio Dietologia Az. Osp. Cannizzaro Catania
Trovato Giuseppe - Direttore Servizio Dietologia Az. Osp.Vittorio Emanuele Catania
Zaffuto Vincenza - Direzione Sanitaria di Presidio policlinico Universitario Catania
Zanon Vincenzo - Responsabile Dietologo-Direzione Sanitaria P.O Garibaldi-Nesima - A.R.N.A.S. Garibaldi - Catania

PRESENTAZIONE DEL DOCUMENTO

Il Progetto Regionale di Prevenzione del Soprappeso e dell'Obesità avviato dall'Assessorato Regionale Sanità Regione Sicilia in collaborazione con i Referenti delle 9 AUSL Siciliane prevede, tra l'altro, la realizzazione di un progetto finalizzato a uniformare in ambito regionale gli interventi per la ristorazione scolastica definendo criteri di indirizzo per la loro applicazione.

All'interno di tale progetto è stato affidato al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della AUSL 3 di Catania la elaborazione del merceologico.

Una volta elaborato il documento base il **SIAN di Catania** ha richiesto la collaborazione degli altri Enti Pubblici, sopra riportati, per la revisione del documento definitivo al fine di poter inoltrare al Dipartimento Osservatorio Epidemiologico dell'Assessorato Regionale Sanità, uno strumento operativo condiviso nel quale ognuno ha fatto confluire gli specifici ambiti di competenza.

Il merceologico è stato successivamente arricchito, grazie alla collaborazione con l'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste, con le indicazioni relative ai prodotti tipici e tradizionali regionali.

LINEE GUIDA
PER
LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

R. La Carrubba, M.Pardella

Linee guida ristorazione scolastica

Presentazione

- Contenuti e destinatari delle Linee Guida
- Fabbisogni Nutrizionali
- Avvertenze speciali
- Tabelle di stagionalità di Frutta e Vegetali
- Istituzione delle Commissioni Mensa
- Indicazioni per stilare un Capitolato d'Appalto
- Controllo qualità del pasto nelle mense
- Schede per il controllo della qualità del
- pasto fornito nelle Mense Scolastiche

La ristorazione collettiva ed in particolar modo *la ristorazione scolastica* è ad oggi uno degli ambiti di intervento prioritari per il SIAN, infatti riteniamo che la mensa scolastica sia un luogo di elezione, per i bambini, dove apprendere un corretto comportamento alimentare.

Attualmente in Italia le malattie cronico-degenerative che riconoscono l'alimentazione non equilibrata come fondamentale fattore di rischio, sono fra le principali cause di morte e risulta quasi ovvio ritenere che prima si interviene nel modificare comportamenti alimentari errati, più facile è che tali comportamenti si correggano.

Se riuscissimo oggi ad insegnare un corretto stile alimentare ai bambini, con molta probabilità avremmo, domani, un mondo di adulti più sani.

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

- Indicazioni per la formulazione di un capitolato d'appalto;
- Caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- Fabbisogno calorico e dei nutrienti, suddiviso per fasce di età;
- Indicazioni generali per la compilazione di menù adeguati alla ristorazione scolastica (prevalentemente solo pranzo ed eventualmente più spuntino e/o merenda);
- Tabelle di stagionalità di frutta e verdura;
- Indicazioni per la costituzione di commissioni per il controllo del vitto;
- Schede per il monitoraggio della qualità del pasto fornito.

DESTINATARI DELLE LINEE GUIDA

- Comuni ed Amministrazioni Scolastiche sia pubbliche che private;
- Gestori del servizio di ristorazione scolastica;
- Commissioni Mensa e tutti gli altri eventuali soggetti coinvolti in tale servizio;
- Tutti coloro che per lavoro o a vario titolo nutrono interesse per la ristorazione scolastica.

I menù scolastici

Il cibo in mensa deve essere:

Igienicamente sicuro

Nutrizionalmente valido

Semplice da preparare

Gustoso e appetibile

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

I menù scolastici

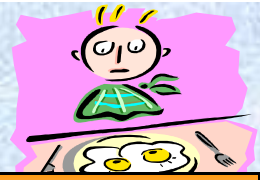
Il cibo in mensa deve essere:

- **Realizzazione di menù giornalieri con rotazione almeno mensile**
- **Variazioni stagionali**

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

AZIENDA USL 3 CATANIA

I menù scolastici Menu Autunno/Inverno



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
III	Timballo di riso Frittata di patate Zucchine trifolate Spremuta di Arance	Pennette al forno col cavolfiore gratinato Cotoletta alla palermitana Carote julienne Mandaranci	Gnocchetti sardi col minestrone Lonza di maiale al forno Insalata mista Banane	Tortellini in brodo Petto di pollo al forno Patate al forno Mele	Conchiglie con crema di piselli Cuori di merluzzo panato Carote stufate Pere
IV	Sedanini col pesto di zucchine Scaloppine di vitellone al limone Insalata verde Mele	Mezze penne alla Sorrentina (pomodoro e mozzarella) Pesce spada ai ferri Patatine fritte Spremuta di Arance	Ditalini con legumi secchi Frittata di spinaci Banana	Risotto allo zafferano Filetti di platessa panata Insalata verde Pere	Lasagne al forno con spinaci e besciamella Bocconcini di maiale con le erbe aromatiche Insalata mista Mele

AZIENDA USL 3

I menù per case di riposo

Autunno/Inverno

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO Penne al sugo Polpettone Con Piselli Frutta di stagione	**PRANZO** Riso e ceci Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	**PRANZO** Pastina all'uovo in brodo Pollo lesso in salsa verde Verza stufata Frutta di stagione	**PRANZO** Bucatini all'amatriciana Bistecca di Maiale Bieta al pomodoro Frutta di stagione	**PRANZO** Risotto ai carciofi Merluzzo in umido con Patate Frutta di stagione	**PRANZO** Spaghetti mollica finocchietto Petto di pollo alla pizzaiola Insalata di pomodori Frutta di stagione	**PRANZO** Lasagne al forno Rollè di tacchino Carote brasate Dolce
CENA Consommè con crostini o pastina Spinaci alformaggio Frutta di stagione	**CENA** Verdura cotta Frittata di zucchine Frutta di stagione	**CENA** Pasta con patate Filetti di merluzzo al limone Carote brasate Frutta di stagione	**CENA** Ditali con lenticchie/ fagioli/ceci Broccoli/Cavolfiori affogati Frutta di stagione	**CENA** Pipe e minestrone Uovo al pomodoro Frutta di stagione	**CENA** Pizza Margherita Cavolfiore lesso Frutta di stagione	**CENA** Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Finocchi lessi Frutta di stagione

13/05/2009

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

I menù etnici ospedalieri

Estate

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo Riso pilaf Tacchino al curry Patate salatasi Frutta fresca Olio Pane azimo	**Pranzo** Couscous con verdure miste Agnello in umido Fagiolino all'olio Frutta fresca Olio Pane azimo	**Pranzo** Riso pilaf Gamberetti in umido speziati Patate allo yogurt Frutta fresca Olio Pane azimo	**Pranzo** Couscous Polpettine di pollo speziate Zucchine e melanzane Frutta fresca Olio Pane azimo	**Pranzo** Riso pilaf Baccalà al vapore Fagiolino all'olio Frutta fresca Olio Pane azimo	**Pranzo** Couscous con verdurine Spiedini di pollo Insalata mista Frutta fresca Olio Pane azimo	**Pranzo** Riso pilaf Sogliola al vapore Spinaci saltati al curry Datteri Olio Pane azimo
Cena Couscous con insalata tunisina con polpo Pomodoro e cetrioli Frutta fresca Olio Pane azimo	**Cena** Polpettine di riso e Lenticchie speziate Peperoni e melanzane stufate Frutta fresca Olio Pane azimo	**Cena** Tabulè con piselli Pomodoro e cipolla all'insalata Frutta fresca Olio Pane azimo	**Cena** Riso pilaf con verdurine Feta Polpettine di patate Frutta fresca Olio Pane azimo	**Cena** Couscous con insalata tunisina Uova sode Spinaci all'olio Frutta fresca Olio Pane azimo	**Cena** Riso pilaf Con legumi speziati Peperoni e melanzane speziati Frutta fresca Olio Pane azimo	**Cena** Tabule Caprini Carote all'olio Frutta fresca Olio Pane azimo

Menù per Diabetici

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

Menù per Diabetici

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

Menù per Diabetici

Pasta alla norma

*Kcal: 330 - *Lipidi: 6.69 g - Proteine: 9.20 g - Carboidrati: 62.14 g

INGREDIENTE	U.M.	PESO
SPAGHETTI	g.	70
POMODORI MATURI	g.	100
MELANZANA FETTA	g.	20
RICOTTA SALATA	g.	05
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g.	05
OLIO PER FRITTURA (extravergine di oliva)	g.	q.b.
BASILICO	g.	q.b.
SPICCHIO D'AGLIO	g.	q.b.
SALE	g.	q.b.

*Colesterolo: mg 2.55
Fibra: g 3.24
*Ac. Grassi saturi: g 1.77
*Ac. Grassi monoinsaturi: g 4.05
*Ac. Grassi polinsaturi: g 0.69

Cuocere in un tegame il pomodoro con lo spicchio d'aglio ed il basilico aggiungendo se necessario dell'acqua. Nel frattempo prendere la fetta di melanzana e metterla a spurgare con del sale, appena la melanzana butta l'acqua di vegetazione metterla in ammollo in acqua fredda, quindi asciugarla e friggerla in abbondante olio extravergine di oliva, ricordando che per avere una buona frittura e poco assorbimento di olio, bisogna che l'olio abbia raggiunto la giusta temperatura. Appena la salsa è pronta aggiungere l'olio extravergine a crudo. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e a cottura ultimata scolarli e mescolarli con la salsa. Servire mettendo sopra la fetta di melanzana, la ricotta salata e una foglia di basilico.

*Dati non comprensivi dei grassi della frittura

17

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

Network Italiano Promozione Acido per la Prevenzione Primaria dei Difetti Congeniti

Tre Metodologie Utilizzate:

- Lezione frontale

- Formazione a cascata

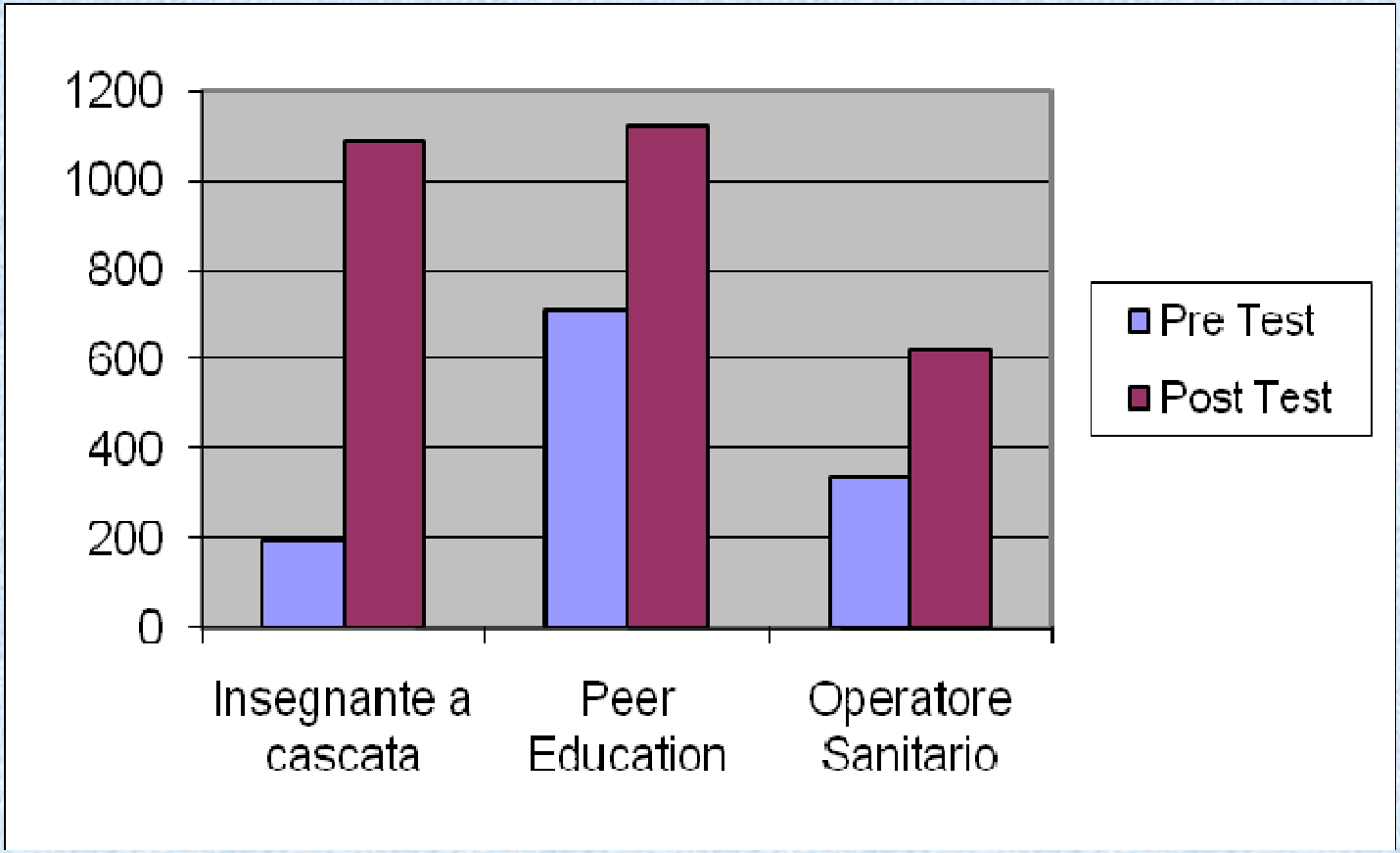
- Peer - education

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

Le Peer e la RAI

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

Confronto varie metodologie



I nuovi progetti

La voglia di costruire insieme a tutti Voi qui presenti nuove reti di collaborazione ….

.. per arricchirci e crescere insieme …….nutrendo la salute

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella

E. Alonzo, V. Cannizzaro,
R. La Carrubba, M.Fardella