Le nuove linee guida della ristorazione collettiva della Regione del Veneto.
Un impegno multisettoriale di sicurezza alimentare

VERONA – 7 maggio 2009

Piero Vio
Unità di progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

Ogni giorno nel nostro paese, **5 milioni e mezzo** di persone su **60 milioni** di abitanti e nella nostra regione, oltre **500.000** su **4 milioni e mezzo** di abitanti circa, sono le persone che si nutrono attraverso l'offerta alimentare che viene loro proposta dalle strutture dei servizi di ristorazione collettiva presenti sul territorio.

Tali strutture devono assolvere ad un compito importante, delicato e che richiede professionalità ed organizzazione, sia nel caso della piccola mensa che serve poche persone, sia nel caso della complessa struttura che prepara e serve pasti a diverse migliaia di persone al giorno (studenti, degenti di ospedali e case di riposo, ecc.)

In tutti i casi le persone che utilizzano tali servizi affidano la loro sicurezza ed anche il loro benessere fisico e psicologico a tale modalità di fornitura alimentare.

Quindi:
quanto viene prodotto, trasportato e somministrato da tali servizi deve essere igienicamente sicuro e corretto dal punto di vista nutrizionale e della relativa informazione e...

Perché no?

Assicurare, anche, un sufficiente appagamento psicologico ad uno dei momenti importanti della vita degli esseri umani, cioè l'alimentazione, il cibarsi e che tale aspetto sia oggetto di valutazione del rischio, anche nutrizionale e che faccia parte delle più ampie strategie di sicurezza alimentare della Regione del Veneto.

Quindi:
È indispensabile fornire un riferimento …

A chi?

Agli Enti che devono garantire il servizio di ristorazione, alle imprese che operano in tale vasto ed articolato comparto ed anche agli organismi della P.A. che devono garantire il controllo ufficiale in tale settore ed in particolare in quello della "Ristorazione collettiva e sociale".

Pertanto:

la Regione del Veneto ha deciso di predisporre e promulgare delle Linee Guida e di indirizzo dedicate a tale complesso ambito.

In che modo:

Nell'ambito del Gruppo di Lavoro/Area Tematica "Nutrizione", dei Piani Triennali Sicurezza Alimentare (P.T.S.A.) della Regione del Veneto 2002-2004 e 2005-2007, è stata attivata la scheda tematica "Ristorazione collettiva e sociale" costituita fondamentalmente da:

- esperti sanitari e tecnici (medici, dietisti, igienisti e specialisti in scienza dell'alimentazione) dei S.I.A.N delle Aziende U.L.S.S.;
- sanitari (medici diabetologi) di altre strutture delle Aziende U.L.S.S.;
- tecnici (biologi, veterinari) del S.I.A.N.A. dell'U.P.S.A.I.A. della Regione del Veneto;
- rappresentanti di associazioni di tutela degli utenti, come i celiaci (A.I.C.).

Questa aggregazione multidisciplinare :

Ha prodotto Linee Guida e di Indirizzo dedicate ad alcune delle più significative realtà di "ristorazione collettiva e sociale", nonché altro materiale di rifermento e divulgativo inerente argomenti ad essa correlati.

La Regione del Veneto: ha promulgato tali Linee Guida e di Indirizzo.

Perché:

rischio nutrizionale e ristorazione collettiva nei P.T.S.A. della Regione del Veneto?

Perchè studi di sorveglianza nutrizionale promossi dalla Regione, come lo "Studio Multicentrico" sui bambini di 8 e 10 anni delle scuole primarie del Veneto, hanno evidenziato la presenza di una percentuale preoccupante di soggetti in condizione di sovrappeso/obesità, pari a 26,3% (21,9% S. e 5,24% O.) nei bambini di 8 anni e al 27,2% (20.48% S. e 5,82% O.) in quelli di 10 anni.

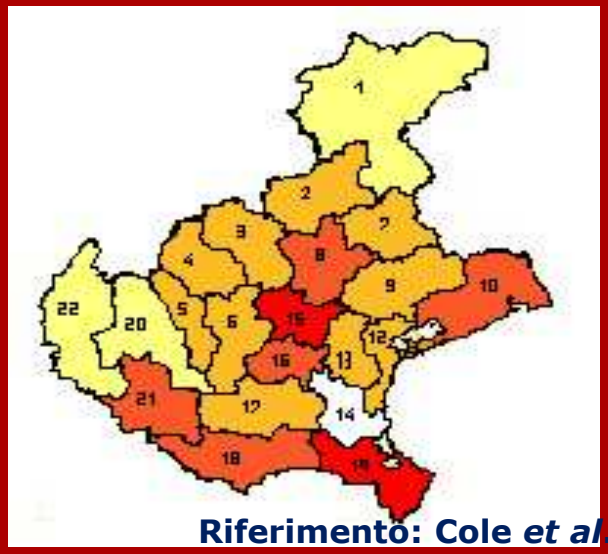
Studio Multicentrico Regionale 2004
BMI 13.234* bambini
8 & 10 anni
(nati nel 1993 - 1995)

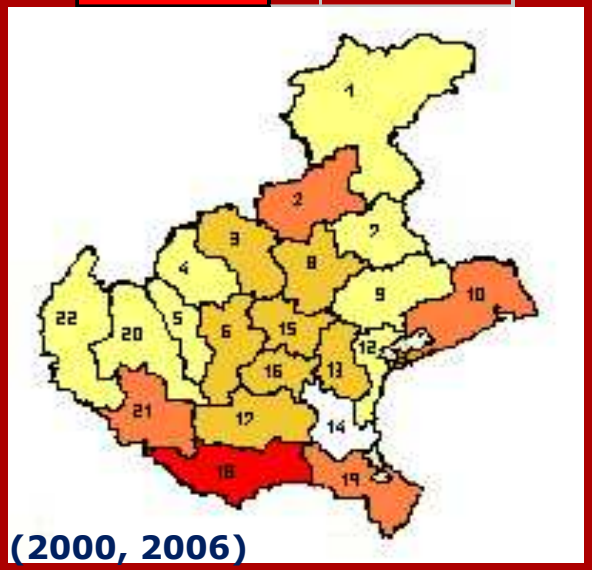
Obesità

2-4%
5-7%
8-10%
>10%

Sovrappeso

15-18%
19-22%
23-26%
>26%





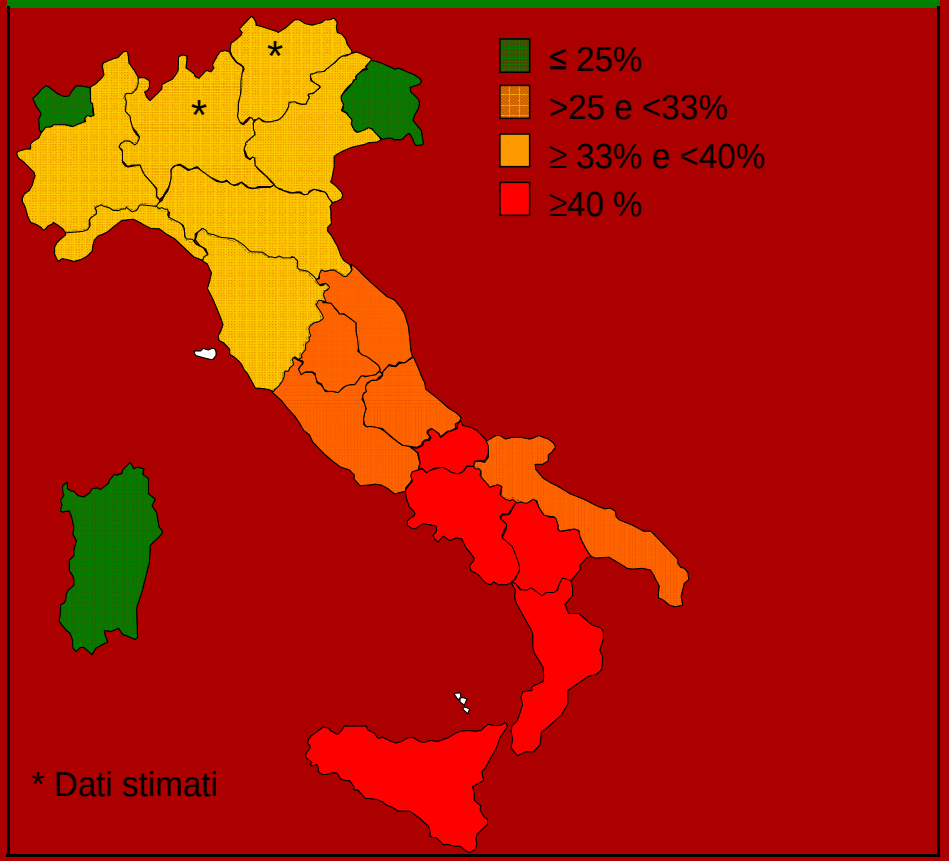
Riferimento: Cole *et al.* (2000, 2006)

Ulteriori studi di sorveglianza nutrizionale, coordinati a livello nazionale, come "OKkio alla Salute" del 2008, sui bambini di 8 anni delle scuole primarie del Veneto che il 20 % e in sovrappeso ed il 7,3 % è obeso (vs un 24% di sovrappeso e un 12% di obesi a livello nazionale con una grande variabilità tra regioni.

Il problema appare contenuto rispetto alla media nazionale, ma comunque preoccupante e richiede di continuare ed ampliare l'impegno per la messa a punto di azioni di contrasto.

Tali dati sono confermati anche da altri studi di sorveglianza nutrizionale condotti su altre classi di età, sia "giovani", come H.B.S.C. del 2002 e del 2006 su bambini di 11, 13 e 15 anni delle scuole secondarie, sia su campioni più eterogenei, come prevede P.A.S.S.I. del 2007-2008 (**Percezione della propria situazione nutrizionale Veneto - PASSI 2007 (n=3223)**.

Prevalenza sovrappeso e obesità per regione.
OKkio alla SALUTE - 2008



Tali realizzazioni sono state:

Sulla base di tali riscontri e dalle esigenze del settore della "ristorazione collettiva e sociale" sono state emanate dalla Regione del Veneto:

- "Le Linee Guida per il miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica".

Ad oggi sono state realizzate tre edizioni di tali Linee Guida (2001, 2003 e 2008), sempre più articolate e approfondite e che hanno riscosso interesse sia a livello istituzionale (Ministero Salute, Regioni) che a livello di Enti che devono garantire tale servizio ristorativo (Comuni, imprese di ristorazione collettiva, scuole).

Tali Linee Guida affrontano tematiche come: il capitolato d'appalto, le schede prodotto ed i menù e nella loro ultima versione trattano anche il tema delle diete speciali (intolleranze e allergie alimentari, convinzioni religiose e culturali) e quello della fornitura di alimenti salutari mediante la distribuzione automatica (Nutrivending).

Tali realizzazioni sono state:

- Le "Linee di Indirizzo per il miglioramento della ristorazione nelle strutture assistenziali extraospedaliere".

In tali Linee di Indirizzo, promulgate nel 2007 e che hanno anch'esse suscitato l'interesse delle strutture interessate a tale tematica (case di riposo e servizi di assistenza per gli anziani) e delle imprese coinvolte in tale ristorazione, oltre alla trattazione di tematiche generali già ricordate, vengono affrontate anche delle problematiche più specificatamente legate agli anziani, come il contrasto alla disfagia ed alla malnutrizione.

Ovviamente anche per tale prodotto sarà prevista in futuro l'aggiornamento e l'integrazione dei temi e dei problemi trattati.

Tali realizzazioni sono state:

- Il Ricettario "Cucinare bene per mangiare sano", per le strutture scolastiche del Veneto.

  Tale prodotto, pur non essendo uno specifico documento di indirizzo, promulgato con un atto della Giunta Regionale del Veneto, ha comunque avuto un buon successo per il suo contenuto, indubbiamente interessante, di ricette nutrizionalmente corrette e al contempo, valide dal punto di vista culinario, oltre a fornire spiegazioni efficaci e ad avere un' ottima veste grafica.

A chi?

- Sia delle Linee Guida, che delle Linee di Indirizzo, che del Ricettario, sono state prodotte centinaia di copie che sono state distribuite agli Enti, alle Strutture ed alle Imprese interessate al tema della ristorazione collettiva e sociale, oltre ad essere distribuite in manifestazioni aventi come target i giovani e le collettività (Exposcuola Padova, Job Orienta Verona, ecc.).

- Emerge, sulla base dell'esperienza acquisita dalla realizzazione di quanto prodotto, la caratterizzazione multisettoriale del tema della ristorazione collettiva e l'esigenza di un approccio multidisciplinare allo stesso.

- **Tali realizzazioni sono:**

  Alimentinsalute : sistema integrato (“..dal campo, alla tavola..”)

- **Tali realizzazioni saranno:**

  Linee di indirizzo per il miglioramento della ristorazione nelle strutture ospedaliere.

  Tale prodotto, ancora in fase di “progettazione”, vuole essere un qualcosa che non va a trattare le tematiche legate all’alimentazione di soggetti con patologie che richiedono diete specifiche e che sono già predisposte dalle competenti strutture ospedaliere, ma vuole invece fornire un riferimento o un punto di confronto per la ristorazione dei soggetti che non hanno particolari problemi di alimentazione e per il personale che opera in tali strutture.

  Verranno utilizzate, per quanto possibile, come riferimento le Linee Guida e le Linee di Indirizzo già in precedenza citate e si presume ed auspica che tale prodotto possa essere pronto e promulgato nel prossimo anno.