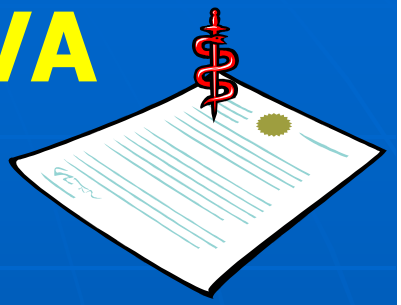
VERONA 7 MAGGIO 2009

RISTORAZIONE COLLETTIVA PERCORSO DI QUALITA' GLOBALE PER PROMUOVERE LA SANA ALIMENTAZIONE

LUCIA GUIDARELLI
MINISTERO DEL LAVORO DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI
DIREZIONE GENERALE SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

RISTORAZIONE COLLETTIVA



obiettivo di una buona politica della ristorazione:

creare una proficua area di convergenza tra politiche intersettoriali

in modo da conciliare le logiche economiche con le ragioni della salute

RISTORAZIONE COLLETTIVA

PIU' OBIETTIVI TRASVERSALI :

sicurezza e conformità alle norme

appropriatezza rispetto ai bisogni del target

compliance rispetto alle attese dell'utenza

maggiore attenzione ai capitolati e alla composizione dei menù nelle mense

attività educative su nutrizione, salute ed attività fisica

soddisfazione dell'utenza

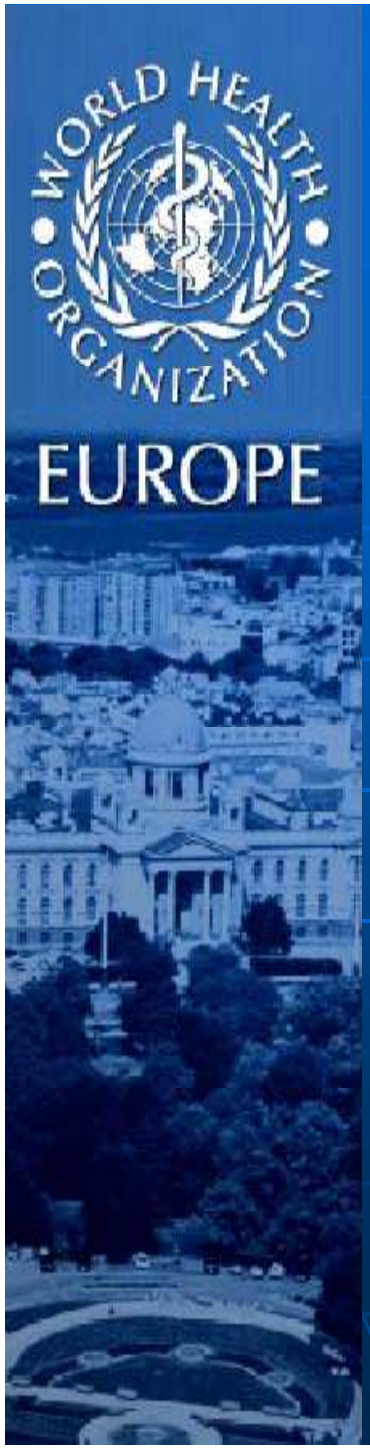
RISTORAZIONE COLLETTIVA

"ristorazione che promuove salute"

WHO EUROPEAN ACTION PLAN FOR FOOD AND NUTRITION POLICY 2007-2012

ACTION AREAS

1. Supporting a healthy start
2. Ensuring a safe, healthy and sustainable food supply
3. Providing comprehensive information and education to consumers
4. Implementing integrated actions to address related determinants
5. Strengthening nutrition and food safety in the health sector
6. Monitoring, evaluation and research



SICUREZZA ALIMENTARE

Sistema intersettoriale di sicurezza alimentare con approccio

"from farm to fork"

implica un sistema di monitoraggio e sorveglianza dei rischi microbiologici e chimici nelle varie fasi della catena alimentare

Un sistema di sorveglianza e allerta rapida permette di identificare immediatamente l'alimento responsabile di malattie di origine alimentare

22,8 MILIARDI DI EURO

costi diretti per ospedalizzazione e cure mediche

sovrappeso, obesita' e patologie correlate

guadagnare salute

rendere facili le scelte salutari

un programma d'azione condiviso e coordinato per contrastare

i 4 principali fattori di rischio di malattie croniche

errata alimentazione

fumo

abuso di alcool

sedentarietà

guadagnare salute

rendere facili le scelte salutari

favorire una alimentazione sana nella ristorazione

- promozione varietà e disponibilità di cibi salutari
- definizione di nuove linee guida per la ristorazione collettiva
- incremento dell'offerta di frutta e vegetali, riduzione di cibi ad alta densità energetica/porzioni eccessive nei locali pubblici e nei distributori automatici

CORRELAZIONE TRA CIBO E AMBIENTE

nuovo modello di gestione

sensibilizzare tutti gli attori, pubblici o privati, alla consapevolezza che operare nel rispetto dell'ambiente sia etico, possibile e vantaggioso

esaminare attentamente l'impatto ambientale generato, al fine di identificare nuove e idonee procedure

la valutazione deve riguardare tutta la filiera produttiva

SOSTENIBILITA' E RISTORAZIONE

CIBO SOSTENIBILE

mantiene la fertilità del suolo

protegge e ottimizza la qualità e l'uso dell'acqua

tutela le biodiversità

utilizzando energie da fonti rinnovabili e ottimizzando i cicli produttivi, riduce le emissioni di gas serra.

FILIERA CORTA

valorizzazione delle biodiversità e delle tradizioni

rispetto e tutela della salute dell'uomo e dell'ambiente

punto chiave nella promozione di una sana alimentazione

iniziative nella scuola

i giovani condizionano le scelte alimentari di tutta la famiglia

RISTORAZIONE SCOLASTICA

intesa come momento di educazione e prevenzione per docenti, bambini, famiglie

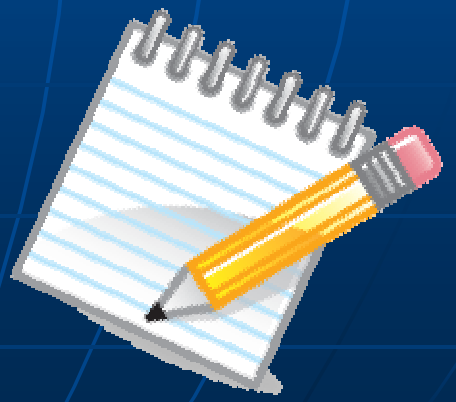
ruolo degli organi sanitari :

dal controllo ispettivo allo sviluppo di una politica sanitaria integrata ed orientata ad un sistema di qualità

RISTORAZIONE SCOLASTICA

" Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica "

- Organizzazione e gestione del servizio
- Criteri per capitolato d'appalto
- Sicurezza igienico-sanitaria e qualità nutrizionale



RISTORAZIONE SCOLASTICA

Finalità e strategie organizzative :

- definizione di ruoli e responsabilità per gestione, produzione, controllo
- corretta gestione e miglioramento delle dotazioni strutturali ed impiantistiche
- rilevazione e gestione delle non conformità
- disponibilità di locali adeguati
- sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi e soggettivi

PRINCIPALI ASPETTI DEL CAPITOLATO

- modello del servizio richiesto
- caratteristiche del menù (varietà, stagionalità, ecc.)
- caratteristiche merceologiche specifiche e tecniche delle derrate alimentari
- personale
- trasporto e distribuzione dei pasti
- conformità/non conformità del servizio
- criteri di aggiudicazione (minor prezzo o secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa per prezzo e qualità)

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

esperienze pilota in Europa

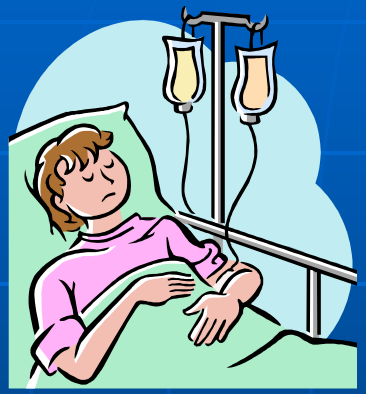
buone pratiche inerenti

- cibo
- organizzazione della ristorazione
- luoghi e tempi di somministrazione

ricadute positive su

- diminuizione dei ricoveri ripetuti e dei casi di decesso
- accorcia-mento dei periodi di degenza
- benessere psicofisico del malato
- qualità dell'assi-stenza

RISTORAZIONE OSPEDALIERA



migliorando la nutrizione

riduzione del periodo
di degenza del 40%
e del 50% delle complicanze

la qualita' non e' antagonista della
salute piuttosto aiuta la terapia

MALNUTRIZIONE OSPEDALIERA

uno dei fattori che concorrono al peggioramento dello stato nutrizionale durante il ricovero

inadeguatezza del vitto ospedaliero

elevato spreco di cibo

MALNUTRIZIONE OSPEDALIERA

situazioni che più frequentemente causano un'insufficiente assunzione alimentare nei ricoverati:

- **cibo caldo servito freddo**
- **somministrazione di cibo non scelto dal paziente**
- **paziente incapace di nutrirsi autonomamente**
- **pasti disturbati da visita medica/esami diagnostici**

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

definire un **protocollo** con indicazioni operative per la prevenzione, la diagnosi precoce e il trattamento della malnutrizione ospedaliera

avvicinare il momento del pasto alla quotidianità del paziente e non solo ai tempi dell'organizzazione ospedaliera

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

procedure di monitoraggio delle prestazioni, dei consumi e di soddisfazione degli utenti attraverso questionari di gradimento

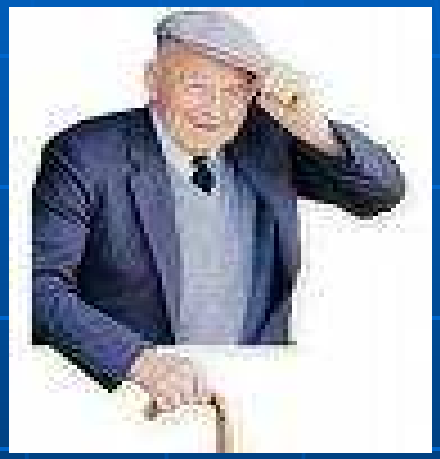
raggiungimento di livelli di qualita' sempre piu' elevati

INVECCHIAMENTO DELLA POPOLAZIONE

aumento della quota dei “grandi anziani”

incremento della richiesta di assistenza e servizi per patologie eta’- correlate

emerge la necessita’ nella programmazione socio-sanitaria di prevedere reti di accoglienza e servizi dedicati specificamente competenti nella gestione degli anziani



RISTORAZIONE ASSISTENZIALE

è opportuno

- definire linee di indirizzo specifiche, privilegiando prodotti di filiera corta, rispettando le stagionalità, riducendo sprechi ed inquinamento
- sensibilizzare gli operatori del settore sull'importanza della malnutrizione, alla sua prevenzione e diagnosi precoce
- fornire uno strumento utile a chi opera a vario titolo all'interno di strutture assistenziali e spunti di riferimento per la predisposizione di strumenti epidemiologici

RISTORAZIONE ASSISTENZIALE

priorità

- qualità nutrizionale e gradimento
  (principi nutrizionalmente validi, ma anche piacevoli)
- pasti differenziati per contenuto proteico energetico in base alle necessità cliniche dei pazienti
- flessibilità di tempi e spazi dedicati all'alimentazione
- rapporto critico tra tempi di consumo del pasto/carenza risorse umane

FORMAZIONE

miglioramento della ristorazione e dell' attenzione agli aspetti nutrizionali

attraverso

programmi di educazione e formazione per il personale coinvolto