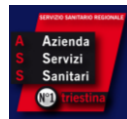


# La sicurezza igienico – nutrizionale nella ristorazione collettiva

**Tiziana Del Pio**

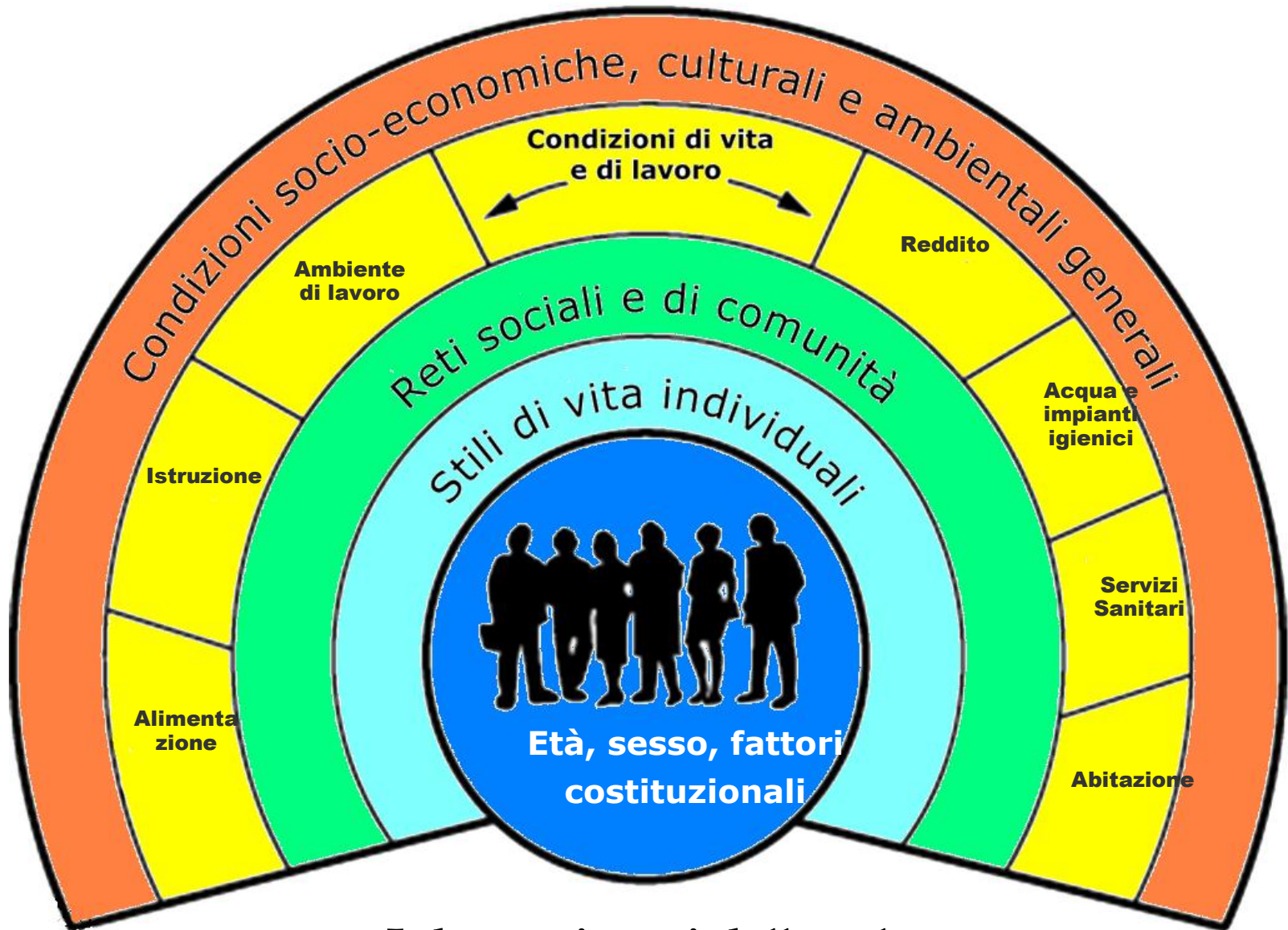
*Direttore Servizio igiene alimenti e nutrizione  
ASS 1 Triestina*



**Aldo Savoia**

*Direttore Servizio igiene alimenti e nutrizione  
ASS 4 Medio Friuli*





## I determinanti della salute

Dahlgren G and Whitehead M (1991)

**la sicurezza alimentare**  
sussiste quando  
tutte le persone  
in qualsiasi momento  
hanno accesso fisico, sociale ed  
economico a  
**cibi nutrienti, sani e sufficienti**  
a soddisfare le loro preferenze  
dietetiche e alimentari  
per una **vita attiva e sana**

# ristorazione collettiva

- Prima infanzia
- Scuole
- Assistenza
- Sanità
- Comunità
- Aziende



- Pubblica
- Catering

**L' EDITORE ADEMPIUTI I DOVERI  
ESERCITERÀ I DIRITTI SANCITI DALLE LEGGI**

---

**COPYRIGHT BY NICOLA ZANICHELLI (S. A.) - 1941**

---

*Ogni esemplare deve essere  
munito della firma dell' autore*

*Nicola Zanichelli*

L' EDITORE ADEMPIUTI I DOVERI  
ESERCITERÀ I DIRITTI SANCITI DALLE LEGGI

COPYRIGHT BY NICOLA ZANICHELLI (S. A.) - 1941

**+re fètto**, ag. \*REFECTUS. Ristorato. | m. Risto-  
ramento, Ristoro. || **-fettoriere**, m.  
Chi amministra il refettorio. || **-fettòrlo**, m. Sala  
da mangiare, di conventi, seminari', collegi. || **-fe-  
zionare**, nt. Far la refezione. | a. Ristorare di cibo.  
|| **-fezióne**, f. \*REFECTIO -ONIS. Ristoro di cibo, Pa-  
sto. | Prima colazione. | *scolastica*, Cibo dato ai  
fanciulli poveri a scuola. | *a spese del Comune*. |  
*calda, fredda*. || **-fezioncella**, f. dm. || **-fezioncina**, f.  
vez. || **-ficiare, -fiziare**, a., rifl. \*REFICERE. Ristora-  
re, Rinvigorire, Rifare, col cibo. || **-ficiato**, pt., ag.  
|| **-ficiatore**, m. **-atrice**, f. Che refizia, ristora. ||  
+ ficiare m. Restare. Accocime di fabbrica.

*Zanichelli*

# VOCABOLARIO DELLA LINGUA ITALIANA

**refezione** s. f. [dal lat. *refectio -onis* « ristoro », der. di *reficere* « rifare, ristorare » (comp. di *re-* e *facere* « fare »), part. pass. *refectus*]. — 1. ant. Ristoro, soprattutto dato dal cibo. 2. Pasto semplice, soprattutto consumato in comune: *la sobria r. dei monaci; r. scolastica*, organizzata per gli alunni nella scuola materna e dell'obbligo, spec. nelle scuole dove esiste il tempo pieno o il doposcuola, e in quelle sperimentali. ♦ Dim. **refezioncèlla, refezioncina.**

# ristorazione collettiva - Italia

- 80.000 addetti
- 1300 aziende in regime di appalto
- 1,6 miliardi di pasti
- 7,3 miliardi di euro di fatturato
- 890.000 bambini nelle scuole materne
- 680.000 nelle scuole primarie



# ristorazione collettiva - FVG

- 120 centri cottura
- 860 cucine con distribuzione in loco
  - 510 scuole
  - 260 assistenziali
  - 90 aziendali
- 750 terminali di distribuzione



# ristorazione scolastica - FVG

**40.000 utenti** (dal nido alle secondarie)

**7 milioni di pasti/anno**



**Food safety**



**Food quality**

Quali  
Qualità?

# Quali qualità?

igienica

nutrizionale

organolettica

di servizio



# Quali qualità?

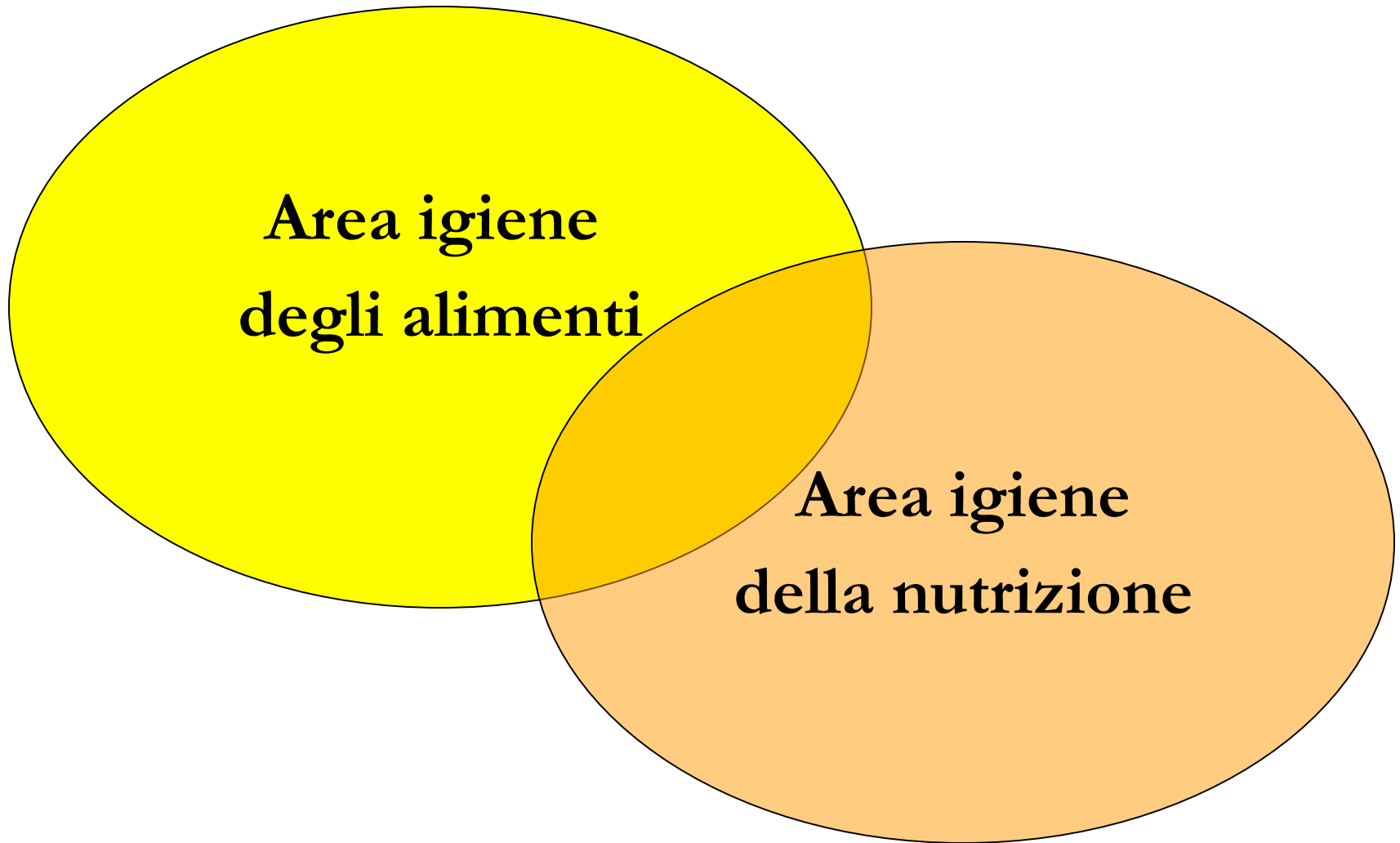
igienica

nutrizionale

organolettica

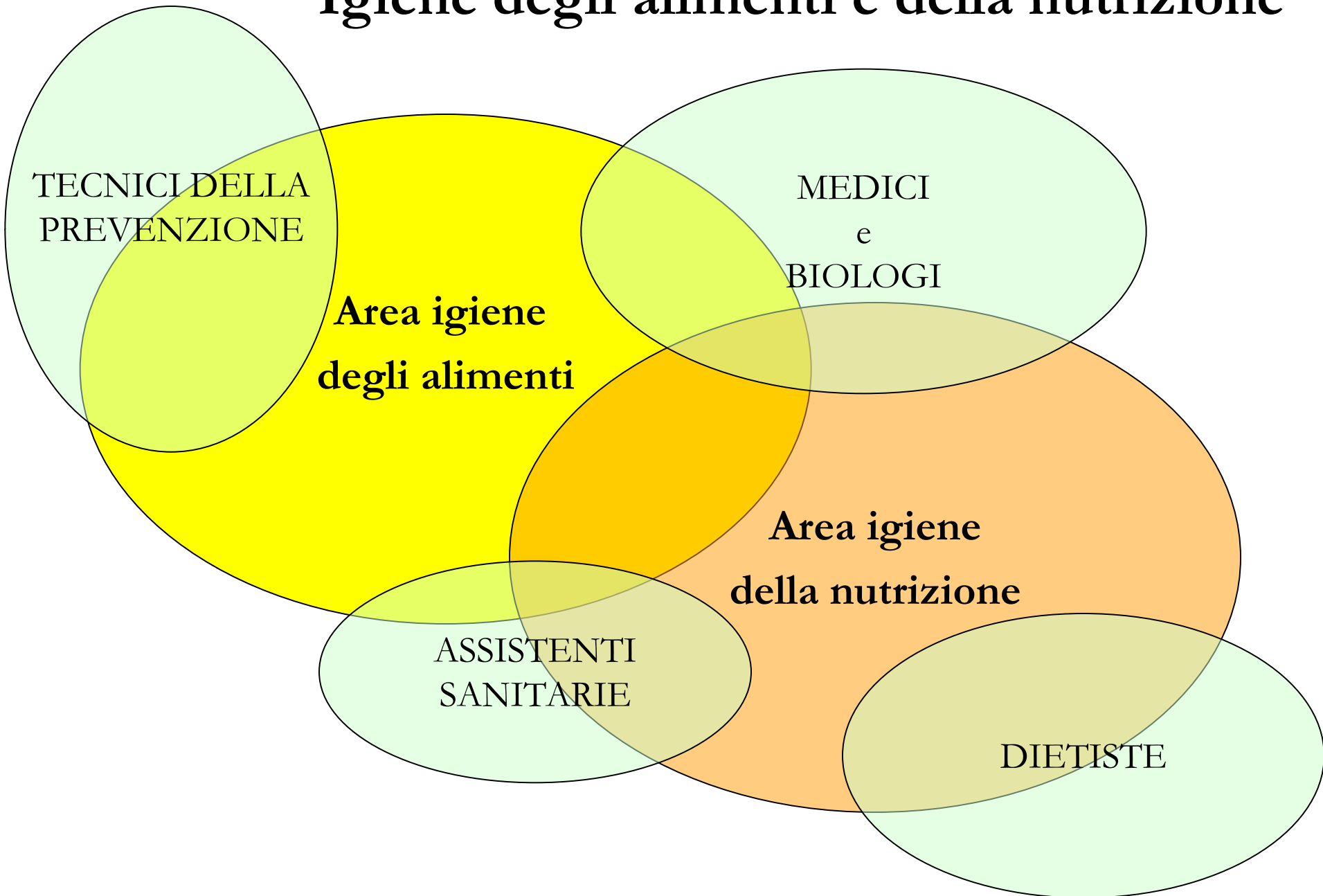
di servizio

# Igiene degli alimenti e della nutrizione

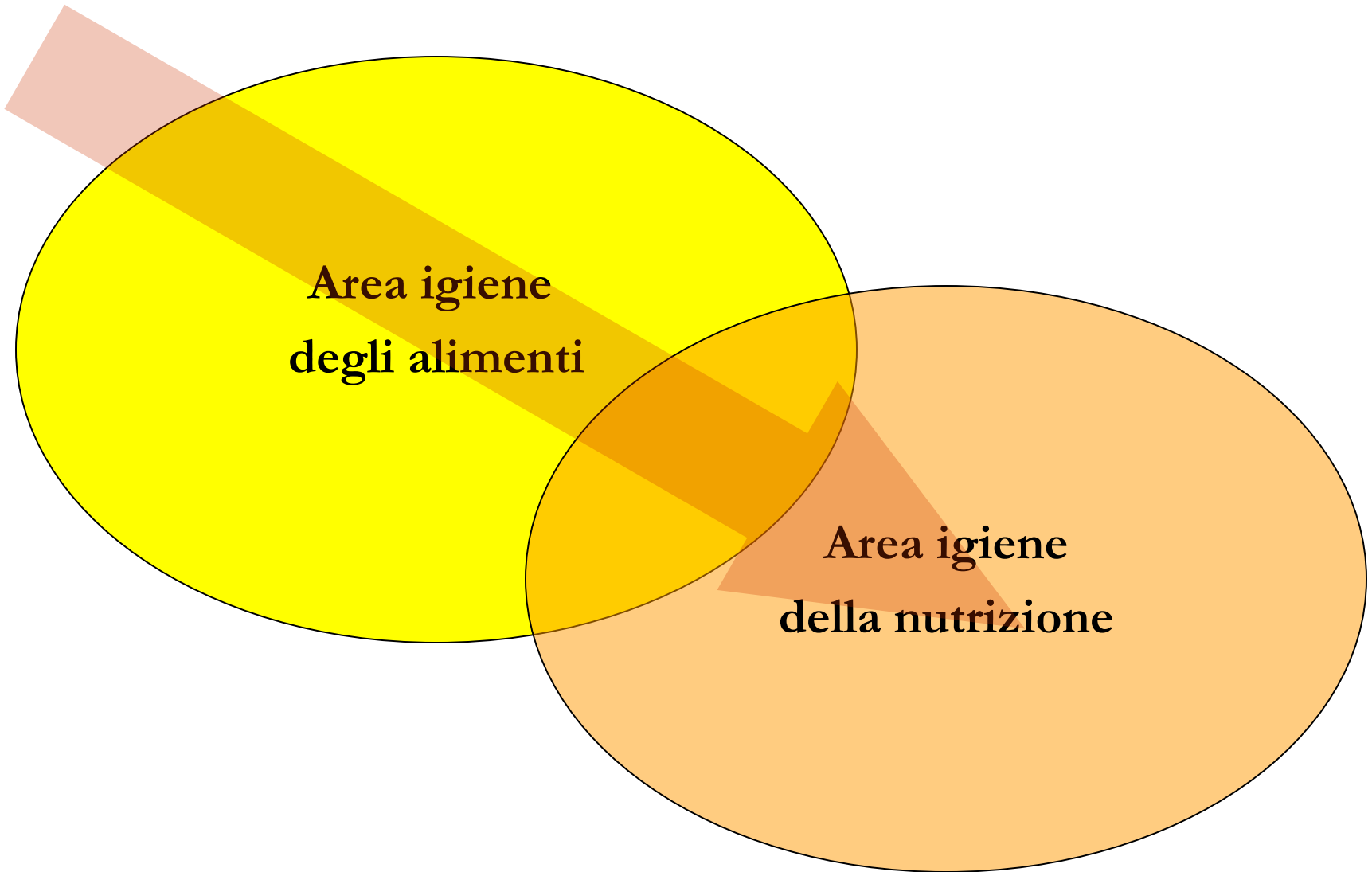




# Igiene degli alimenti e della nutrizione



# Igiene degli alimenti e della nutrizione



**Area igiene  
degli alimenti**

**Area igiene  
della nutrizione**

# Quali azioni?

controllo

sorveglianza

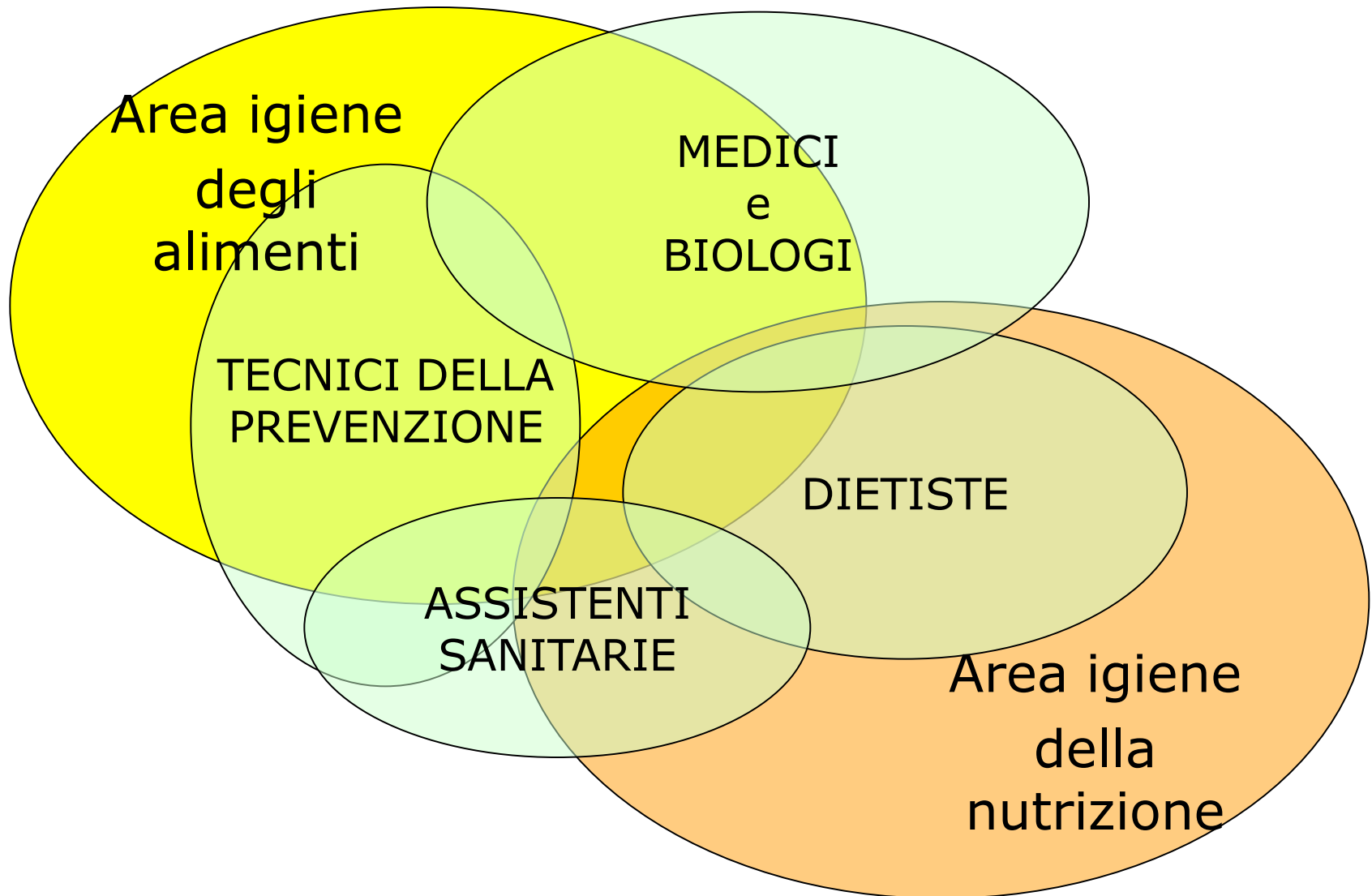
info/formazione

orientamento

supporto

creazione e manutenzione delle reti

# Igiene degli alimenti e della nutrizione



# Quali azioni?

**comunicazione**

**informazione e formazione**

**ricerca di strumenti e soluzioni adeguate**

**controllo della produzione e distribuzione**

**in una rete di coordinamento e collaborazione tra le diverse strutture ed istituzioni aziendali ed extra aziendali, sanitarie e non, in grado di incrementare i livelli di salute della comunità**

# la sicurezza alimentare

sussiste quando

tutte le persone

in qualsiasi momento

hanno accesso fisico, sociale ed  
economico a

**cibi nutrienti, sani e sufficienti**

a soddisfare le loro preferenze

dietetiche e alimentari

per una **vita attiva e sana**



**PIANO REGIONALE  
DEI CONTROLLI UFFICIALI IN MATERIA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE**

*(PNI-MANCP 2011-2014)*

**PROGRAMMAZIONE 2013**



# **sicurezza igienico-nutrizionale degli alimenti per l'anno 2013**

azioni di promozione di  
una sana e sicura alimentazione  
orientate alla prevenzione delle  
malattie alimentari e  
patologie cronico-degenerative

e dunque al miglioramento della qualità della vita  
della comunità e del singolo



# **sicurezza igienico-nutrizionale degli alimenti per l'anno 2013**

l'integrazione tra le attività previste dai diversi  
strumenti di pianificazione sovraordinati e  
regionali

(PNP, Guadagnare salute, PNI, PRP)

supporto allo sviluppo di azioni che rispondono  
alla esigenza di una gestione allargata dei rischi  
per la salute derivanti da stili di vita  
e condizioni socio-ambientali.



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali

*Linee d'indirizzo  
per l'alimentazione nei nidi d'infanzia  
3 mesi - 3 anni*





# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

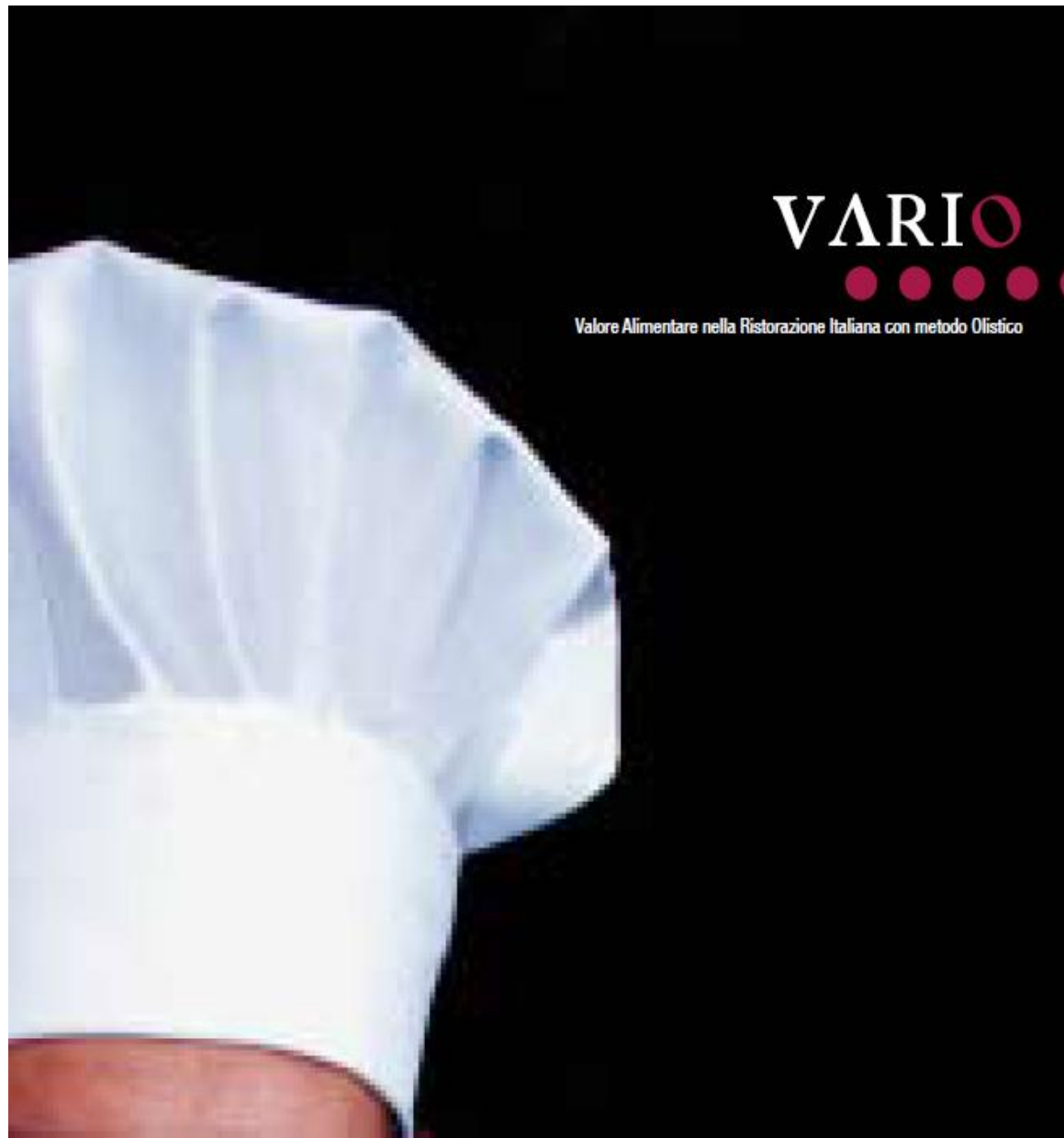
LINEE GUIDA DELLA REGIONE  
FRIULI VENEZIA GIULIA



# Un lavoro di rete per la salute dei bambini



# Un lavoro di rete per la salute degli adulti



# Una ricerca per la salute degli anziani

## **Trieste: record europeo di over65**

Europa: 17,0 %

Italia: 20,1 %

Trieste: 27,6 % (66.000 persone su 239,600 residenti)

- Quasi 3.000 anziani della provincia over65 risiedono in 10 residenze protette e 79 residenze polifunzionali.

## **over 65 - malnutriti**

48,6% sono a rischio malnutrizione

14% degli anziani over65 residenti nelle strutture soffrono di problemi di malnutrizione.

## **Aspetti esaminati**

### **Campione di studio:**

- **5 residenze protette:** 1065 ospiti
- **31 residenze polifunzionali:** 733 ospiti  
Di queste sono stati valutati, gli aspetti strutturali, organizzativi, assistenziali, formativi, igienici, nutrizionali e bromatologici.  
Particolare attenzione è stata dedicata a elementi determinanti per lo stato di nutrizione dell'anziano istituzionalizzato.
- **strutture:** dimensionamento locali, dotazione attrezzature.
- **personale:** formazione igienica e nutrizionale, profilo e carico di lavoro per la preparazione e somministrazione dei pasti.
- **aspetti organizzativi/gestionali:** elasticità e adeguatezza dei pasti, frequenze delle forniture, tipologia delle materie prime impiegate, composizione bromatologica delle matrici.

## **le criticità rilevate dall'indagine**

### **1) Formazione del personale:**

solo 2 cuochi su un totale di 123 hanno ricevuto una formazione nutrizionale.

### **2) La scelta dei menù:**

in 21 strutture su 36 il menù è predisposto dal personale di cucina.

### **3) La scelta dei prodotti:**

a 1 anziano su 5 ospiti viene proposto a colazione esclusivamente e continuativamente latte in polvere; a 1 su 4 ospiti vengono serviti pranzi e cene preparati esclusivamente e continuativamente impiegando carni congelate, verdure cotte di origine surgelata, a 1 su 5 viene proposto preparato macinato congelato con un contenuto di grasso superiore 40%.

### **4) Aspetti bromatologici:**

gli alimenti somministrati e preparati con verdure surgelate presentano una diminuzione della capacità antiossidante totale che varia dal 60 al 90%, se confrontate con alimenti preparati con le stesse verdure ma fresche.

## **la regolamentazione come soluzione**

**L'OMS ha già delineato delle strategie per migliorare la salute e lo stato di nutrizione degli anziani.**

**Lo studio nella provincia di Trieste conferma la necessità di adottare tali strategie proponendo la regolamentazione dei seguenti aspetti:**

- 1) formazione nutrizionale dei cuochi
- 2) adeguatezza della tabella nutrizionale
- 3) definizione della qualità delle materie prime impiegate (fresche, di stagione, poco processate).

L'evento formativo si svolgerà in 10 edizioni, con un impegno per ogni partecipante di 5 ore complessive distribuite su due giornate. È previsto il coinvolgimento di circa 350 operatori tra coordinatori, educatori, addetti alla cucina e ai servizi generali.

Si è ritenuto opportuno coinvolgere tutte le professionalità per facilitare lo sviluppo di un linguaggio comune sui diversi aspetti di un argomento trasversale quale l'alimentazione.

Relatori e moderatori:

Donatella Belotti  
Paola Corazza  
Tiziana Macoritto  
Manuela Mauro  
Adriana Rodaro



Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli"  
Dipartimento di Prevenzione  
SOC Igiene degli alimenti e della nutrizione

## L'alimentazione nei nidi d'infanzia

formazione per il personale  
dei nidi d'Infanzia dell'ASS n. 4 "Medio Friuli"



Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli"  
Dipartimento di Prevenzione  
SOC Igiene degli alimenti e della nutrizione  
dir. dr. Aldo Savoia

L'iscrizione al corso è gratuita.

Si prega di compilare la scheda di iscrizione e inviarla via mail o fax 10 giorni prima della data di inizio.

fax 0432 553217

e mail [donatella.belotti@mediofriuli.it](mailto:donatella.belotti@mediofriuli.it)

Gli iscritti al corso riceveranno il materiale relativo agli argomenti trattati.

Per informazioni rivolgersi a:

S.O.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione  
Via Chiusaforte 2 – Udine  
Tel. 0432 553253  
[donatella.belotti@mediofriuli.it](mailto:donatella.belotti@mediofriuli.it)

SEDE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE,  
VIA CHIUSAFORTE 2 - UDINE



# “MERENDE per TUTTI” le alleanze



**CITTÀ SANE**

**AZIENDA SERVIZI  
SANITARI**

**COMUNI  
ADERENTI**

**MERENDE  
per  
TUTTI**

**FAMIGLIA**

**SCUOLE  
PRIMARIE**

**SCIENZE DELLA  
FORMAZIONE  
UNIVERSITÀ DI UDINE**

**GRUPPI  
di INTERESSE**  
associazioni,  
commercianti, aziende  
e attività del territorio...

**PEDIATRI  
DI LIBERA SCELTA  
e MEDICI**



## Alimentazione corretta, iniziativa alle elementari

**MORTEGLIANO.** Il progetto "Merenda per bambini delle elementari" come informa il vice assessore all'istruzione sarà in questa primavera in questa prima mensa mentre dal 15 giugno diventerà definitiva alla sensibilizzazione verso un corretto stile di vita fra i bambini della primaria e per otterrà una concreta collaborazione, scuole, pediatri

**PRADAMANO.** Una settimana dedicata alle merende sane e alla regolare attività fisica. È ciò che l'amministrazione comunale di Pradamano ha in programma dal lunedì 14 maggio a venerdì 18 maggio nella scuola primaria locale all'interno della quale il Comune offrirà a bimbi per un paio di giorni frutta biologica fresca, per un altro

## PRADAMANO

## Merende sane per i bambini delle elementari

buone abitudini ma anche l'attività motoria.

## "Merenda per tutti": progetto alimentare nelle scuole primarie

"protagonisti" di questo progetto».

Se infatti la sperimentazione avrà successo, l'amministrazione riproporrà di sicuro il progetto anche il prossimo anno con tempistiche e modalità ancora in fase di studio.

Si chiama il progetto di promozione al quale ha aderito la giunta comunale di Martignacco "Dive una cultura della famiglia, territorio. Il progetto

## ZOPPOLA

## Merenda per tutti, avviato il progetto Rorai: «È promozione della salute»

**ZOPPOLA.** Avviato anche nelle scuole di Zoppola "Merenda per tutti", il progetto promosso dalla rete "Città sane" che ha come obiettivo portare un contributo alla prevenzione dell'obesità infantile. L'iniziativa prevede una settimana (14-19 maggio) in cui la merenda viene concordata con i genitori e deve rispettare alcune regole fondamentali in termini di qualità e di contenuto calorico.

calorie». «Niente di male - sottolinea - se non fosse che l'obesità comporta un aumento di gravi malattie (diabete mellito, malattie cardiovascolari, malattie delle articolazioni, depressione e alcune neoplasie) e una sensibile perdita di qualità della vita». «Merenda per tutti» è un progetto volto a favorire una "cultura condivisa" di promozione della salute tra scuola, famiglia, territorio e strutture sanitarie. Obiettivo specifico

## REMANZACCO

## Educazione alimentare per i ragazzi

del dr. Aldo Savoia e dell'assistente sanitaria Donatella Belotti, che hanno parlato di una corretta educazione alimentare, degli inganni della pubblicità e della merenda in classe.

L'iniziativa "Merenda per tutti" si colloca nell'ambito del progetto "Città Sane", promosso dall'Organizzazione Mondiale della Sanità al fine di proporre azioni di prevenzione e di promozione della salute: gli scopi principali sono innanzitutto favorire una cul-

tura condivisa di promozione della salute tra scuola, famiglia, territorio e strutture sanitarie, e inoltre avviare una collaborazione concreta con i Comuni delle scuole, i pediatri, le strutture sanitarie, i genitori, le associazioni e le imprese del territorio per realizzare percorsi di educazione alimentare sostenibile nel tempo.

L'Amministrazione comunale di Remanzacco 2005 ha aderito alla rete regionale "Città Sane" Friuli Venezia Giulia in questo contesto un'importante a Remanzacco è svolto dall'associazione genitori, che ha permesso l'avvio della sperimentazione del progetto che durerà per tutto l'anno scolastico.

Davide Acc...



ANNO SCOLASTICO 2012/2013

CONTINUA IL PROGETTO

# MERENDA PER TUTTI

RICORDATI:

- **Lunedì, mercoledì, giovedì** a scuola ti verrà data frutta, pane speciale o yogurt.
- **Il martedì e il venerdì** ci penserai tu e potrai portare il frutto che ti piace di più.

Da "Linee guida per una sana alimentazione italiana"

#### COSA MANGIO?

La giornata alimentare del bambino deve prevedere una buona colazione a casa e quindi a metà mattina un "rompi digiuno", che non comprometta l'appetito al momento del pranzo.

Per questo motivo, si consiglia come spuntino di metà mattina il consumo di frutta fresca e/o secca, pane comune o speciale, yogurt.

#### COSA BEVO?

... "L'equilibrio idrico deve essere mantenuto bevendo essenzialmente acqua, tanto quella di rubinetto quanto quella imbottigliata, entrambe sicure e controllate. Ricorda che bevande diverse (come aranciate, bibite di tipo cola, succhi di frutta, caffè, tè) oltre a fornire acqua apportano anche altre sostanze che contengono calorie (ad esempio zuccheri semplici) o che sono farmacologicamente attive (ad esempio caffeina)..."

da (INRAN, rev. 2003)



# **mangiare buono e sano**

*Qualche suggerimento  
per dare piacere, qualità e sicurezza  
alle nostre scelte alimentari*

Comune di Udine  
Progetto OMS "Città Sane"  
Azienda per i Servizi Sanitari n°4 "Medio Friuli"  
in collaborazione con Despar - Eurospar - Interspar (Gruppo Aspiag)



[Home](#) > [Servizi](#) > [Insieme per la salute](#)

- + [Home](#)
- + [La struttura](#)
- + [Organizzazione](#)
- + [Amministrazione](#)
- + [Atti Amministrativi](#)
- + [Servizi](#)
  - ◊ + [Accogliimento ospiti](#)
  - ◊ + [Servizi Generali](#)
  - ◊ + [Animazione](#)
  - ◊ + [Collaborazione esterne](#)
  - ◊ + [Rette](#)
  - ◊ + [Qualità](#)
  - ◊ + [Insieme per la salute](#)
- + [Eventi](#)
- + [Trasparenza](#)
- + [News](#)
- + [Contatti](#)



L'ASP "Casa per Anziani" di Cividale del Friuli ha intrapreso un percorso con l'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" denominato "Insieme per la salute... sempre".

Il miglioramento della qualità della vita degli ospiti attraverso la promozione dell'attività fisica e la sana alimentazione è l'obiettivo condiviso dalle istituzioni e da tutti gli attori coinvolti, compresi i rappresentanti del Comitato parenti della struttura.

Il progetto pilota, in linea con il programma ministeriale "Guadagnare salute - rendere facili le scelte salutari", avrà durata di 2 anni e prevede momenti di rilevazione di alcuni determinanti di salute; formazione rivolta al personale; informazione ai parenti; valutazione di efficacia degli interventi effettuati.

Area riservata insieme per la salute...sempre

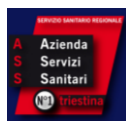
Nome utente

# GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

**Tiziana Del Pio**

*Direttore Servizio igiene alimenti e nutrizione*

*ASS 1Triestina*



**Aldo Savoia**

*Direttore Servizio igiene alimenti e nutrizione*

*ASS 4 Medio Friuli*







Da qui in poi no



# ristorazione scolastica

Nell'anno del Signore 2012 a Udine sono stati erogati:

- 35.827 pasti nei nidi d'infanzia
- 204.421 pasti nelle scuole dell'infanzia;
- 305.394 pasti nelle scuole primarie;
- 33.381 pasti nelle scuole sec. di 1<sup>^</sup> grado;
- 17.579 pasti nei centri ricreativi estivi
- per un totale di
- 596.602 PASTI