



RISTORAZIONE COLLETTIVA E NUTRIZIONE FACCIAMO RETE

La Rete dei TaRSiN per promuovere la sana alimentazione

TORINO 20/09/2024

Fabio Iavarone
Regione Campania



Ristorazione collettiva: il contesto

RISTORAZIONE

Rapporto Annuale 2024

Comparto Mense&Catering

Tab. 2.7 - Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione
(Distribuzione delle imprese attive per regione - anno 2023)

Regione	Valori assoluti	Valori %	Variazione % 2023/2022
Piemonte	198	5,3	5,3
Valle d'Aosta	5	0,1	-28,6
Lombardia	725	19,6	4,0
Trentino A.A.	76	2,1	7,0
Veneto	202	5,5	3,1
Friuli V. Giulia	46	1,2	4,5
Liguria	83	2,2	3,8
Emilia Romagna	194	5,2	0,5
Toscana	316	8,5	6,4
Umbria	64	1,7	-1,5
Marche	70	1,9	-11,4
Lazio	424	11,5	1,9
Abruzzo	87	2,3	-2,2
Molise	25	0,7	8,7
Campania	420	11,3	-0,2
Puglia	194	5,2	1,0
Basilicata	42	1,1	-2,3
Calabria	130	3,5	1,6
Sicilia	278	7,5	2,2
Sardegna	124	3,3	4,2
Italia	3.703	100,0	2,3

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati InfoCamere



Ristorazione scolastica: il contesto

POLICY PAPER

MENSE SCOLASTICHE: UN SERVIZIO ESSENZIALE PER RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE

30 Novembre 2023

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore
Osservatorio CPI
I Osservatorio conti pubblici italiani



COSA FACCIAMO CHI SIAMO BLOG E NOTIZIE AZIENDE SUPPORTAC

HOME > MEDIA >

Scuola: prioritario riconoscere la mensa scolastica come un servizio essenziale

Iscriviti alla Mailing-list

PUBBLICATO IL
13 Maggio 2024



Le percentuali più basse di alunni che usufruiscono del servizio di refezione scolastica si registrano in **cinque regioni del Sud**: Sicilia (11,2%), Puglia (16,9%), **Campania (21,3%)**, Calabria (25,3%) e Molise (27,4%). Liguria (86,5%), Toscana (82,7%) e Piemonte (79,4%) sono invece le regioni più virtuose.

Dipartimento per le politiche della famiglia



Temi Attività Convenzione ONU

Chi siamo Osservatori nazionali

Home > Notizie > Mense scolastiche, Policy Paper Save the Children

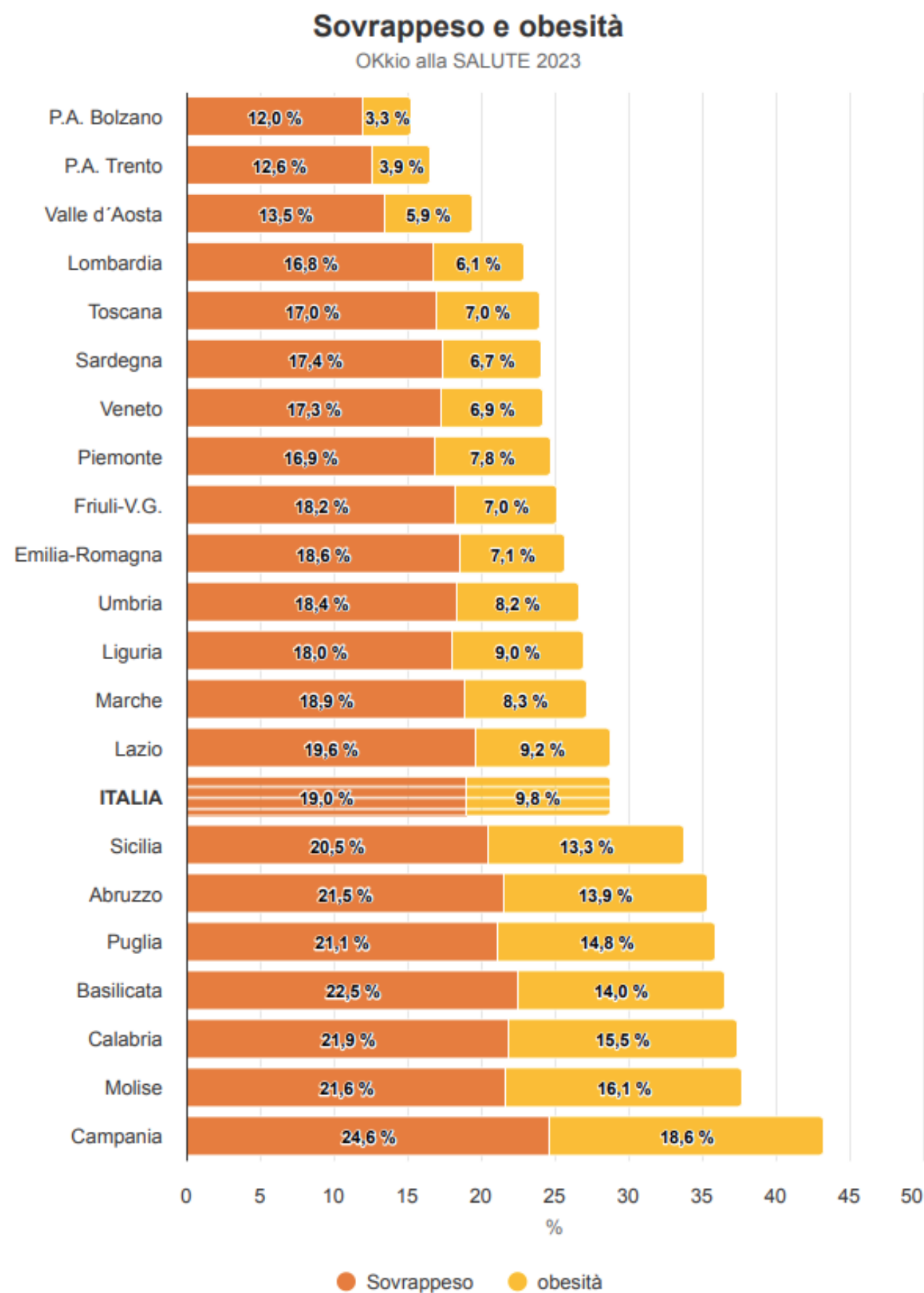
Mense scolastiche, Policy Paper Save the Children

07/12/2023 Tipo di risorsa: Indagini, studi e ricerche Temi: Povertà Mense scolastiche Titoli: Le notizie

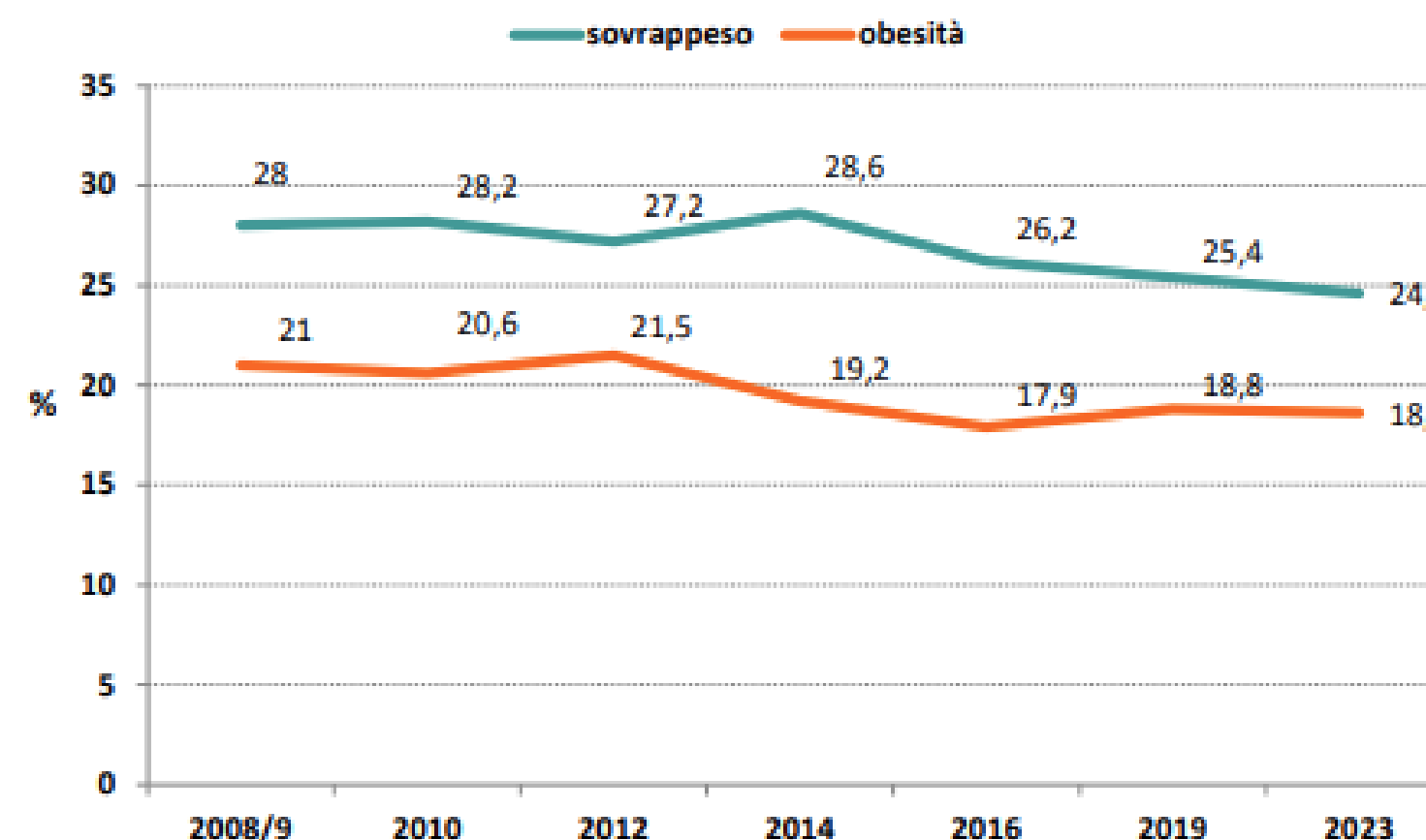
Fonte: [Mense scolastiche: un servizio essenziale per ridurre le disuguaglianze | Save the Children](#)



Quadro Epidemiologico



Trend regionale sovrappeso e obesità, Regione Campania, OKkio alla SALUTE



Fonte: [Indagine 2023: dati regionali \(iss.it\)](https://www.iss.it/).

Il Centro di Riferimento Regionale



I molteplici e complessi aspetti della ristorazione collettiva hanno spinto la Regione Campania a istituire un Centro di riferimento per la ristorazione pubblica e collettiva, C.Ri.P.A.T., concepito come un contesto di intersettorialità e multidisciplinarietà le AA.SS.LL. della Regione Campania, l'Università degli Studi di Napoli Federico II e l'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno in un'ottica di coesistenza tra Enti che caratterizza il Polo Integrato (D.G.R.C. 867/2010).

C.Ri.P.A.T. – Ta.R.Si.N

TaRSiN
Tavolo Regionale
sulla Sicurezza Nutrizionale



❖ Sede Operativa ASL Napoli 1 Centro – Area Ristorazione

Preferisco ricevere la Vostra comunicazione direttamente dal Direttore Generale n.

Area

Area

Area



Giunta Regionale della Campania

Vowel Food”

DECRETO DIRIGENZIALE

Delibera della Giunta Regionale n. 97 del 28/02/2017



DIRETTORE GENERALE/
DIRIGENTE UFFICIO/STRUTTURA Avv. Postiglione Antonio
DIRIGENTE UNITA' OPERATIVA DIR. / DIRIGENTE
STAFF

Direzione Generale 4 - Direzione Generale Tutela salute e coord. del Sistema
Sanitario Regionale

U.O.D. 2 - UOD. Prevenzione e sanità pubblica veterinaria

DECRETO N°	DEL	DIREZ. GENERALE / UFFICIO / STRUTT.	UOD / STAFF
628	03/10/2023	4	0

Oggetto:
Aggiornamento della composizione del Tavolo Regionale della Sicurezza Nutrizionale (TaRSIN)
DGR n.758 del 05.12.2017

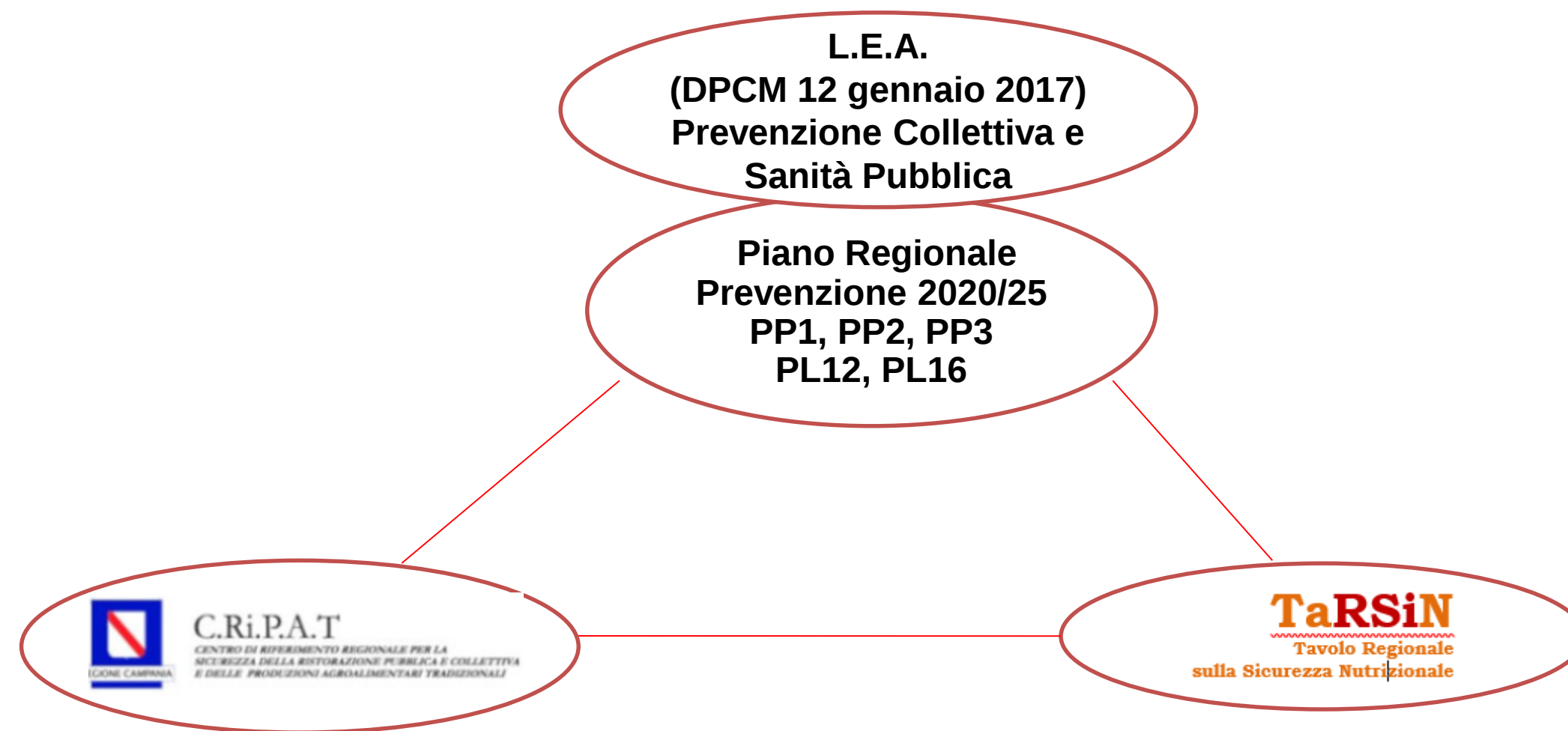
Oggetto dell'Atto:

ISTITUZIONE DI UN CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE PER LA SICUREZZA
DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (C.Ri.P.A.T.) PRESSO LE SEDI OPERATIVE DELLE
AASSLL NAPOLI 1 CENTRO E AVELLINO.

	Data registrazione	
	Data comunicazione al Presidente o Assessore al ramo	
	Data dell'invio al B.U.R.C.	
	Data invio alla Dir. Generale per le Risorse Finanziarie (Entrate e Bilancio)	
	Data invio alla Dir. Generale per le Risorse Strumentali (Sist. Informativi)	

Il Contesto di riferimento

Attività di Sicurezza Nutrizionale



AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

ASILO NIDO

TUTTI A TAVOLA

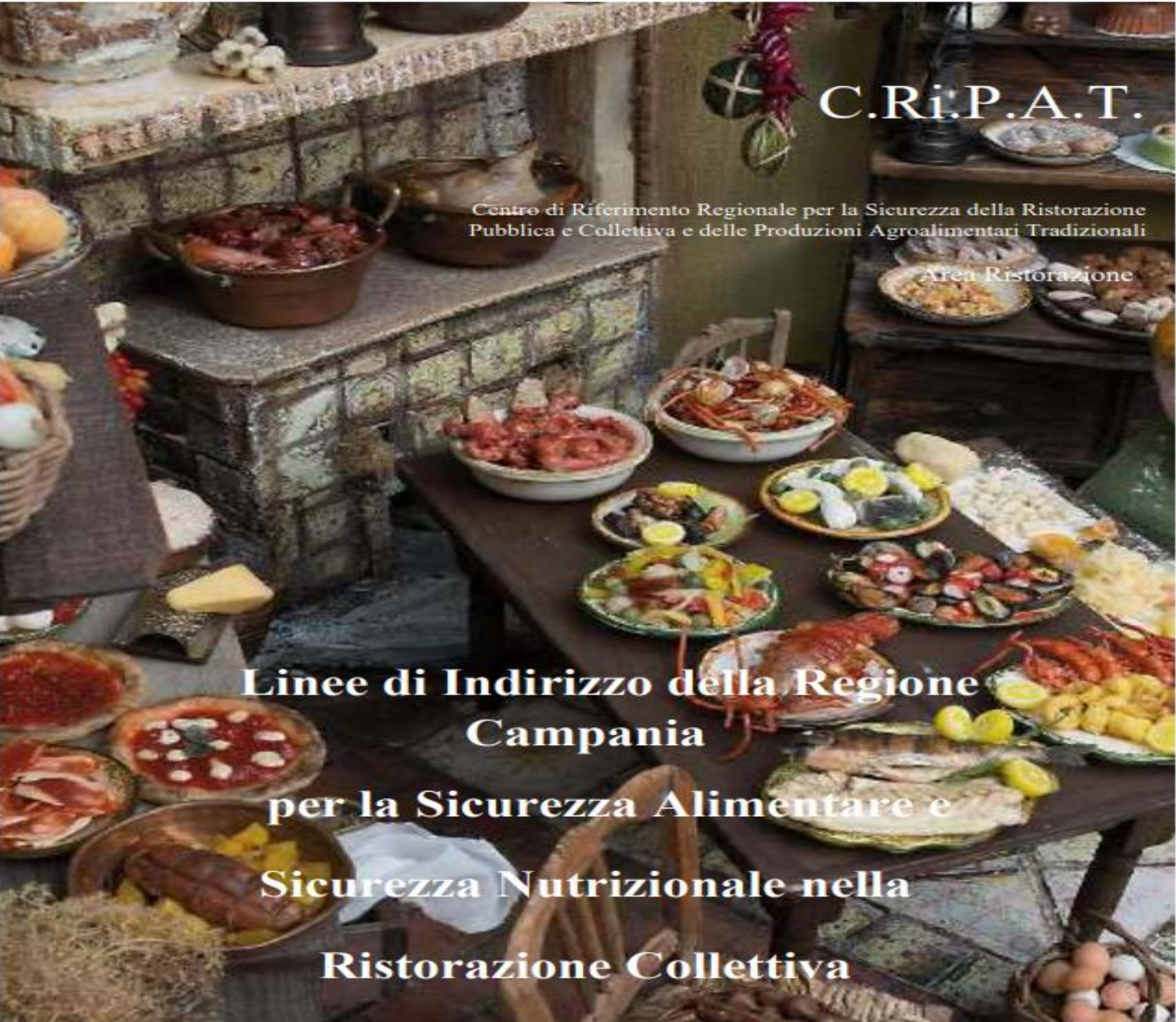
Linee di Indirizzo della Regione Campania

per l'elaborazione dei menù

degli Asili Nido

	Pag
L'importanza dei primi 1000 giorni di vita	4
Alimentazione 0 - 6 mesi	6
Alimentazione 6 - 12 mesi	17
Alimentazione 1 – 3 anni	21
Linee di Indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo	28
Diete speciali	32
Indicazioni nutrizionali e Formulazione Tabelle Dietetiche	37
Caratteristiche Merceologiche	43
Prima Pappa (5-7 mesi)	Allegato
8 – 12 Mesi. I e II Settimana	Allegato
13 – 24 Mesi. I e II Settimana	Allegato
25 – 36 Mesi. Menù Invernale ed Estivo	Allegato
Ricettario 25 – 36 Mesi. Menù Invernale	Allegato
Ricettario 25 – 36 Mesi. Menù Estivo	Allegato





Capitolo I: Il Capitolato d'Appalto nella Ristorazione Collettiva.....	23
Ente Pubblico Appaltante e Dipartimento di Prevenzione dell'e ASL: una necessaria sinergia...	24
Appalti Verdi e CAM in Italia e in Regione Campania	25
Gara d'Appalto e Capitolato Speciale	26
Allegato I: Compendio Merceologico.....	133
Disposizioni Generali	136
Igiene	136
Metrologia alimentare.....	137
Etichettatura	138
Rintracciabilità	139
MOCA	139
OGM	140
Biologico	140
DOP e IGP.....	141
Allegato III: Guida al D.M. 65 del 10 Marzo 2020	306
Guida alla lettura dell'Allegato III	311
Ristorazione Scolastica	312
Indicazioni Generali per la Stazione Appaltante	312
Clausole Contrattuali	313
Criteri Premianti.....	386
Ristorazione Aziendale	402
Specifiche Tecniche	402
Clausole Contrattuali	404
Criteri premianti.....	413
Ristorazione Ospedaliera.....	419
Clausole Contrattuali	419
Criteri premianti.....	425



Capitolo III: La Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva	78
La Nutrizione Collettiva: indicazioni generali	79
Introduzione	79
Alimentazione e prevenzione delle Malattie Croniche Non Trasmissibili (MCNT)	82
Modello alimentare della Dieta Mediterranea	85
Alimentazione e Impatto ambientale	87
Le raccomandazioni nutrizionali: come nascono?	89
Stima dei fabbisogni fisiologici	89
Stima del fabbisogno nutrizionale	90
Definire i valori dietetici di riferimento (Dietary Reference Values – DRVs)	90
Obiettivi e raccomandazioni nutrizionali	91
Le Linee Guida Nutrizionali	92
Criteri generali della tabella dietetica	93
La tabella dietetica nella Ristorazione Scolastica	94
Fabbisogni nutrizionali	95
Diete per motivi sanitari	104
Colazione	106
Spuntino di metà mattina	107
Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale	109
Ristorazione Ospedaliera	109
Dietetico Ospedaliero	109
Vitto Comune	113
Diete standard	114
Nutrizione nei Pazienti Oncologici	117
Dietetico Ospedaliero Pediatrico	118
Ristorazione Assistenziale	120
Fabbisogno calorico	121
Fabbisogno proteico	124
Fabbisogno lipidico, glucidico e di fibra	125
Fabbisogno micronutrienti	126
Fabbisogno idrico	127
La tabella dietetica nella ristorazione Assistenziale	127



C.R.I.P.A.T.

CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

Prot. N. 760.001 DEL 24/09/2019

~~Prot. N. 760.001~~

Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL Napoli 1 Centro
Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL Napoli 2 Nord
Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL Napoli 3 Sud
Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL Avellino
Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL Caserta
Al Dipartimento di Prevenzione ASL Benevento
Al Dipartimento di Prevenzione ASL Salerno

Oggetto: Attività dei Servizi Dipartimentali a supporto della refezione scolastica

L'importanza della refezione scolastica nel promuovere una sana e corretta alimentazione educando, fin dalla prima infanzia, a stili alimentari corretti è ampiamente riconosciuta. In particolare l'erogazione dei servizi di refezione scolastica che offrono un menù ispirato alla dieta mediterranea incentiva i piccoli utenti al consumo di frutta e verdura. Questa pratica è un obiettivo prioritario per la prevenzione delle Malattie Croniche Non Trasmissibili (MCNT). Per perseguire tali obiettivi, è necessario che i Servizi del Dipartimento di Prevenzione – SIAN e Veterinari – concorrano, con le loro specifiche competenze, a quanto già indicato nelle *Linee Guida Nazionali SIAN* - Decreto Ministeriale 16 Ottobre 1998 offrendo il proprio supporto tecnico-scientifico per la realizzazione dei servizi di refezione scolastica predisponendo nei capitolati tabelle dietetiche standard nonché menù per le più comuni patologie da alimenti. Inoltre, nel rispetto della Legge Regionale N. 2 dell' 11 Febbraio 2003, gli Enti Pubblici devono assicurare l'erogazione di diete speciali anche per gli utenti con allergie o malattie metaboliche. Le attività che gli Enti Pubblici, che offrono il servizio di ristorazione scolastica, possono richiedere ai Servizi Dipartimentali a supporto delle mense scolastiche sono di seguito elencate, così come riportate nel tariffario regionale:

- Attività di supporto alla parte speciale del Capitolato d'Appalto;
- Elaborazione tabelle dietetiche standard;
- Elaborazione tabelle dietetiche standard per singola patologia;
- Elaborazione caratteristiche merceologiche per singola patologia;
- Elaborazione diete personalizzate;
- Validazione tabelle dietetiche già predisposte per la ristorazione scolastica;
- Richiesta pareri relativa agli aspetti di sicurezza nutrizionale.

Per quanto su esposto per l'importanza di offrire un servizio che rappresenti un momento di educazione a uno stile alimentare corretto, i Dipartimenti di Prevenzione devono offrire le loro prestazioni gratuitamente agli Enti Pubblici.

Il Direttore Tecnico CRIPAT
Dott. Giuseppe Pezone



Il Responsabile U.O.D. Regione Campania –
Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria

Dott. Paolo Salvelli

ASL Napoli 1 Centro Sede Operativa della Ristorazione Pubblica
e-mail: crifat_na@pec.regione.campania.it Tel: 081-2549552
Direttore: Dott. Giuseppe Pezone

I Dipartimenti di Prevenzione devono offrire le loro prestazioni gratuitamente agli Enti Pubblici

Corso regionale di Promozione di stili di vita sani:

Alimentazione corretta

(PNR 2020-2025: PL 12, PL 16 - Agenda 2030-obiettivo2)



Ancel Keys

FOCUS

Ogni anno le malattie croniche non trasmissibili sono responsabili del 74% dei decessi a livello globale, e milioni di persone vivono con almeno una MCNT. La loro insorgenza è legata a fattori di rischio comportamentali (uso di tabacco, alimentazione non salutare, uso dannoso di alcol e inattività fisica), biologici (aumentata pressione sanguigna, sovrappeso e obesità, aumentato glucosio nel sangue e colesterolo) e ambientali (inquinamento dell'aria, sia *outdoor* che *indoor*).

I fattori dietetici sono considerati come il primo fattore di rischio comportamentale per la salute, e la nutrizione, preventiva e clinica, è identificata come ambito centrale per lo sviluppo di azioni concrete volte a contrastare patologie croniche non trasmissibili e ridurre l'impatto che esse hanno sullo stato di salute della popolazione. Anche per la nutrizione, gli ultimi Piani Nazionali della Prevenzione e i relativi Piani Regionali delineano strategie e indirizzi da seguire per il raggiungimento degli obiettivi di salute, in un sistema caratterizzato da centralità dell'individuo e continuità d'intervento negli ambienti di vita e di lavoro.

Responsabili Scientifici

Raffaele Bove - CERVENE

Raffaella Errico - Regione Campania

Anna Romano - Regione Campania

22 - 23 maggio 2023

Salone delle Conferenze Sede Centrale IZSM
Via Salute, 2 - 80055 Portici (NA)

30 maggio 2023

Sala Polifunzionale Ancel e Margaret Keys - via Caracciolo, 134 - Pioppi (SA)

QUADERNI SULLA SANITÀ PUBBLICA

La Dieta mediterranea, tra stili di vita e nuove politiche della Prevenzione

10

La Dieta mediterranea, tra stili di vita e nuove politiche della Prevenzione

Atti della giornata conclusiva del "Corso regionale di promozione di stili di vita sani: Alimentazione corretta"
30 Maggio 2023 - Pioppi (SA)

a cura di Anna Romano

Tavolo Regionale Sicurezza Nutrizionale (TaRSiN)

TaRSiN
Tavolo Regionale
sulla Sicurezza Nutrizionale

Il Corso Regionale di Promozione di stili di Vita Sani: alimentazione corretta

Raffaella Errico e Anna Romano

7

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, Obiettivo 2
"Porre fine alla fame, raggiungere la Sicurezza Alimentare,
migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura
sostenibile" e Agenda 2063 Presentazione Mostra Agenda 2030
Raffaele Bove e Alessandra Tesone

11

La Rete Nazionale dei TaRSiN e il Ruolo dei SIAN
per la Promozione dello Stile di Vita Mediterraneo
Elena Alonzo

23

Tavola rotonda "La dieta mediterranea, dalla
globalizzazione alla localizzazione"
Elsa Ravaglia

29

Il ruolo della ristorazione collettiva oggi tra
promozione della salute e sostenibilità ambientale
Emilia Guberti

35

La promozione di una corretta alimentazione in tutti
i contesti: il ruolo del C.Ri.P.A.T. - sede operativa
ASL Napoli 1 Centro - in Regione Campania
contributo di Maria Paola Vairano, Fabio Iavarone,
Roberto Rice, Antonella Cappuccio, Gabriella Silvestri,
Giovanni Battista Varcasia, Lucia Marino

41

Tutti a dieta. Alimentare la salute con
stili di vita sani consapevoli sostenibili
contributo di Rosa Zampetti e Clementina Vitolo

49

"Il gioco della dieta mediterranea" ASL Napoli 3 sud

Direttore Generale: Dott. Giuseppe Russo e Gruppo di lavoro:
Pierluigi Pecoraro, Martina Esposito, Simone Forte, Teresa Mastantuono,
Lucia Pannone, Giuseppe Parente, Serena Sensi, Afrodite Visone.
UOC SIAN, Dipartimento di Prevenzione, ASL Napoli 3 Sud

57

Un'esperienza dalle Marche
Lando Siliquini

67

A lezione dai longevi, una ricerca sugli
anziani del Cilento
Patrizia del Verme

71

L'agrobiodiversità campana
Rosa Pepe

75

ALLEGATI

- La Brochure del Corso
- Il teatro: "Ancel Keys e la ricetta dei 100 anni"
- La Centrale del Latte e la sostenibilità



Valutazione delle ricette da parte del SIAN

Al SIAN è richiesto di:

1. Valutare le singole ricette proposte dalle scuole in base ai criteri sotto riportati

Criteri da utilizzare per la valutazione da parte del SIAN della singola ricetta:

Per essere inserite nel ricettario le singole ricette devono contenere:

- ✓ come ingrediente almeno un alimento naturalmente ricco di iodio e prevedere, ove necessario aggiungere sale, l'uso del sale iodato;
- ✓ presenza di almeno alcuni alimenti posti alla base della dieta mediterranea
- ✓ eventuale indicazione della stagionalità e/o territorialità dei principali alimenti utilizzati

2. Calcolare i valori nutrizionali per singola porzione

3. Valori Nutrizionali per Porzione
Energia espressa in Kcal
Proteine espresse in grammi (g) e in percentuale (%)
Lipidi espresse in grammi (g) e in percentuale (%)
Carboidrati espresse in grammi (g) e in percentuale (%)
Iodio espresso in µg*

3. Valutare l'adattabilità della ricetta al consumo anche da parte di soggetti celiaci, in base al seguente schema:

- ✓ No, contiene glutine e non sono possibili sostituzioni
- ✓ SI, naturalmente priva di glutine
- ✓ SI con le seguenti sostituzioni:

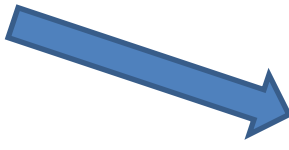
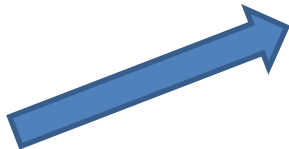
Format da utilizzare per la presentazione delle ricette

Denominazione del Piatto Proposto*:								
Elenco degli ingredienti: Pesci ricchi in iodio scelti dall'elenco ed inseriti nella ricetta: Altri alimenti ricchi in iodio: Sale iodato Altri ingredienti della ricetta								
<u>Antipasto</u>	<u>Primo Piatto</u>							
<u>Secondo Piatto</u>	<u>Contorno</u>							
Modalità di preparazione _ Facile _ Media difficoltà _ Elaborata (barrare la casella corrispondente) Tempo medio di realizzazione _____ Riportare a seguire la modalità di preparazione e cottura:								
Attrezzature utilizzate								
Si richiede al SIAN di riferimento di valutare se la ricetta sia adatta al consumo da parte di soggetti celiaci: ☐ No, contiene glutine e non sono possibili sostituzioni ☐ SI, naturalmente priva di glutine ☐ SI con le seguenti sostituzioni:								
Si richiede al SIAN di riferimento di inserire la composizione nutrizionale per porzione								
<table><tr><th>Valori Nutrizionali per Porzione</th></tr><tr><td>Energia espressa in Kcal</td></tr><tr><td>Proteine espresse in grammi e in percentuale</td></tr><tr><td>Lipidi espressi in grammi e in percentuale</td></tr><tr><td>Carboidrati espressi in grammi e in percentuale</td></tr><tr><td>Iodio espresso in µg</td></tr><tr><td>Sale iodato espresso in g</td></tr></table>	Valori Nutrizionali per Porzione	Energia espressa in Kcal	Proteine espresse in grammi e in percentuale	Lipidi espressi in grammi e in percentuale	Carboidrati espressi in grammi e in percentuale	Iodio espresso in µg	Sale iodato espresso in g	
Valori Nutrizionali per Porzione								
Energia espressa in Kcal								
Proteine espresse in grammi e in percentuale								
Lipidi espressi in grammi e in percentuale								
Carboidrati espressi in grammi e in percentuale								
Iodio espresso in µg								
Sale iodato espresso in g								
Adesione ai dettami della Dieta Mediterranea ed eventuale Tradizione e Territorialità del piatto Eventuali informazioni aggiuntive sulla regionalità/territorialità/tradizione del piatto								
Foto del piatto preparato allegare foto								
SIAN di proponente _____ Referente _____ mail _____ tel _____								
Scuola proponente: _____ Referente _____ mail _____ tel _____								
*Vedi indicazioni alla compilazione allegate								



ASL	ISTITUTO*	COMUNE
ASL Napoli 1 Centro	ISIS “ELENA DI SAVOIA”	NAPOLI
	IPSEOA “DUCA DI BUONVICINO”	NAPOLI
ASL Napoli 3 Sud	IPSEOA “L. DE’ MEDICI”	OTTAVIANO (NA)
	IIS “A. TILGHER”	ERCOLANO (NA)
ASL Napoli 2 Nord	IPSEOA “L.PETRONIO”	POZZUOLI (NA)
ASL Caserta	ISIS“G. FERRARIS”	CASERTA
ASL Avellino	IPSEOA “MANLIO ROSSI-DORIA”	AVELLINO
ASL Benevento	IPSAR “LE STREGHE”	BENEVENTO
ASL Salerno	IPSEOA “R. VIRTUOSO”	SALERNO
	IIS DELLA CORTE-VANVITELLI	CAVA DE’ TIRRENI

* Tutti alberghieri





Ufficio
Scolastico
Regionale
per la Campania





TaRSiN
Tavolo Regionale
sulla Sicurezza Nutrizionale

#ORIENTAlife

CONTEST “LE RICETTE DELLA SALUTE: PIÙ IODIO MENO SALE”

PREMIO

L’ISTITUTO.....

VINCE IL PREMIO PER LA SEZIONE.....

MOTIVAZIONE:
MIGLIORE IMPIATTAMENTO

NAPOLI, 15 MAGGIO 2024



Ufficio
Scolastico
Regionale
per la Campania





TaRSiN
Tavolo Regionale
sulla Sicurezza Nutrizionale

#ORIENTAlife

CONTEST “LE RICETTE DELLA SALUTE: PIÙ IODIO MENO SALE”

PREMIO

L’ISTITUTO.....

VINCE IL PREMIO PER LA SEZIONE.....

MOTIVAZIONE:
ADERENZA ALLA DIETA MEDITERRANEA

NAPOLI, 15 MAGGIO 2024



C.Ri.P.A.T. – Ta.R.Si.N

TaRSiN
Tavolo Regionale
sulla Sicurezza Nutrizionale



L'importanza di un'offerta nutrizionale adeguata e della presenza di tabelle dietetiche adatte a diverse fasce d'età ed esigenze nutrizionali (es. soggetti affetti da patologie correlate ad alimenti) ha portato all'attuazione di Procedure operative da seguire in corso di Controllo Ufficiale:

- **B40** «Sorveglianze nutrizionali» (approvata con D.D. Regione Campania n. 402 del 03/11/2021)
- **B41** «Attività di redazione e/o validazione tabelle dietetiche» (approvata con D.D. Regione Campania n. 31 del 27/01/2022)

Tali procedure comprendono check-list operative per la **valutazione del rischio nutrizionale**.



MOD1_POS_04 rev. 0

Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale
U.O.D. Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria

B40: ATTIVITÀ SORVEGLIANZE NUTRIZIONALI

rev. 0/2021

1. PIANIFICAZIONE

1.1. Scopi

La presente attività ha lo scopo di valutare l'offerta nutrizionale dei pasti destinati ai fruitori dei servizi di ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera e assistenziali) al fine di promuovere una sana e corretta alimentazione secondo il modello alimentare della Dieta Mediterranea.

1.2. A.C. incaricate dei controlli ufficiali da svolgere

I Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, coadiuvati dai Servizi Veterinari competenti, dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. della Regione Campania.

1.3. Aspetti da sottoporre a verifica

L'idoneità nutrizionale delle tabelle dietetiche, insieme con le tecniche di preparazione, la qualità del servizio offerto e delle materie prime che compongono le pietanze destinate ai fruitori più a rischio dei servizi di ristorazione collettiva (es. bambini, lungodegenti in particolare gli anziani).



MOD1_POS_04 rev. 0

Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale
U.O.D. Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria

B41: ATTIVITÀ REDAZIONE E/O VALIDAZIONE TABELLE DIETETICHE

rev. 0/2021

1. PIANIFICAZIONE

1.1. Scopi

La presente attività ha lo scopo di redigere ex novo e/o validare tabelle dietetiche già predisposte sia standard che destinate a soggetti affetti da patologie a componente nutrizionale (es. celiachia, allergie e/o intolleranze alimentari), su richiesta di Enti pubblici o privati, nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva.

1.2. A.C. incaricate dei controlli ufficiali da svolgere

Le U.O. competenti dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. della Regione Campania.

C.Ri.P.A.T. – Ta.R.Si.N

TaRSiN
Tavolo Regionale
sulla Sicurezza Nutrizionale



B40 - Allegato 1

VALUTAZIONE NUTRIZIONALE							
secondo le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale							
VITTO COMUNE							
Presenza nel ricettario delle quantità dei singoli ingredienti per la valutazione degli apporti nutrizionali ☐ SI ☐ NO							
	Età pediatrica		Età adulta		Età geriatrica		
Apporto calorico giornaliero medio raccomandato			1800- 2000 kcal				
Apporto calorico giornaliero medio previsto da menù							
	Colazione		Pranzo		Cena		
Giornata alimentare raccomandata	15-20%		40%		30%		
Giornata alimentare prevista da menù							
	Carboidrati		Proteine		Lipidi		
Ripartizione dei macronutrienti raccomandate	55-60%		10-15%		25-30%		
Ripartizione dei macronutrienti previste							
	Carni rosse	Carni bianche	Uova	Pesce	Formaggi	Legumi	Frutta e Verdura
Frequenze consumo raccomandate	1 volta/sett.	2-3 volte/sett.	1-2 volte/sett	2-3 volte/sett.	1-2 volte/sett.	3volte/sett	5 volte/die
Frequenze consumo previste							
Indicazione dell'intera giornata alimentare (colazione ed eventuali spuntini) ☐ SI ☐ NO							
Presenza di almeno un'alternativa di eguale valore calorico per ogni portata ☐ SI ☐ NO							

FASI DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE			
Presenza di attrezzature adeguate alle preparazioni previste ☐ SI ☐ NO			
Presenza di procedure per la verifica grammature in tutte le fasi:			
"fogli di prelievo magazzino"/software gestionali		☐ SI	☐ NO
Bilance		☐ SI	☐ NO
Mestoli tarati		☐ SI	☐ NO
Confezionamento pasti	☐ Monoporzione	☐ Multiporzione	☐ Vassoi personalizzati
Distribuzione pasti ai degenti	☐ Contenitori is termici ☐ Carrelli termici attivi		
Corrispondenza tra le preparazioni offerte e quelle riportate nei menù ☐ SI ☐ NO			
ASPETTI QUALITATIVI			
APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME			
Utilizzo del sale iodato (L.R. 55 del 21 Marzo 2005)		☐ SI	☐ NO
Utilizzo olio extravergine di oliva		☐ SI	☐ NO
Uso di materie prime provenienti da agricoltura biologica o altrimenti qualificati (DOP, IGP...)		☐ SI	☐ NO
E' escluso l'approvvigionamento di prodotti contenenti carne separata meccanicamente		☐ SI	☐ NO
E' escluso l'approvvigionamento di prodotti a base di pesce ricostituiti e prefritti		☐ SI	☐ NO

C.Ri.P.A.T. – Ta.R.Si.N



C.Ri.P.A.T.

CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E PRODUZIONI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

NUTRIZIONE E LUNGODEGENZA, LE ATTIVITÀ SUL CAMPO DEL C.Ri.P.A.T.

di **Lucia Marino**, Direttore Dipartimento di Prevenzione ASL NA 1 Centro
Maria Paola Vairano, Antonella Cappuccio, Gabriella Silvestri, Alessandra Lombardi, Roberto Rice e Fabio Iavarone (Area Nutrizione C.Ri.P.A.T.)

L'area nutrizionale del C.Ri.P.A.T. (Centro di riferimento per la sicurezza della Ristorazione Pubblica e collettiva e delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali) ha condotto uno studio pilota per la verifica dell'appropriatezza dell'organizzazione del servizio di ristorazione ospedaliera - relativa all'offerta nutrizionale in strutture di lungodegenza - perché, nell'ambito di tali servizi, garantire un adeguato apporto nutrizionale a questo tipo di pazienti è particolarmente importante come supporto al trattamento delle patologie.

Una vasta letteratura scientifica, infatti, evidenzia che nelle condizioni di lungodegenza è frequente l'instaurarsi nei pazienti di condizioni di malnutrizione con aumento del tasso di morbilità e mortalità. In particolare, tra gli anziani istituzionalizzati è stato osservato che la prevalenza di condizioni riferibili a malnutrizione è compresa tra il 10 e il 70%, a seconda dei setting esaminati ed in funzione dei parametri utilizzati (*Keller HH et al, JAGS 1993, Abbasi AA et al: JAGS 1993; Lipski PS et al, 1993*).

Le categorie maggiormente a rischio sono gli anziani, i pazienti oncologici, chirurgici, con insufficienza d'organo e neurologici. È dimostrato che pazienti over 80 ricoverati in ospedale hanno una probabilità 5 volte superiore di sviluppare la malnutrizione rispetto a pazienti di età inferiore a 50 anni e presentano una minore risposta al trattamento della malnutrizione stessa (*Pirlich et al, 2005*).

Dati nazionali, ottenuti a seguito di una ricerca multicentrica che ha coinvolto 10 Unità Operative di Dietetica e Nutrizione Clinica (*Comi D. et al. 1994*), integrati successivamente nel 1999 dai dati raccolti dalla rete dei Servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica del Piemonte, mostrano che l'incidenza della malnutrizione si attesta tra il 22% e il 35%, con un peggioramento al termine della degenza.

Dallo studio PIMAI (Project Iatrogenic Malnutrition in Italy), terminato nel settembre 2005, che ha coinvolto 13 strutture ospedaliere in 13 Regioni per un campione totale di 1830 soggetti, è emerso un tasso di malnutrizione pari al 31%. Inoltre, si è evidenziato che il vitto ospedaliero è il parametro maggiormente percepito dal paziente ricoverato, con un'accezione che va oltre il mero aspetto alberghiero. Il mancato inserimento della ristorazione ospedaliera nella gestione aziendale si configura, pertanto, come un errore tutt'altro che veniale.

Tali premesse scientifiche sono state di ispirazione e sintetizzate in *Linee Guida Ministeriali - quali le Linee*

di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale (2021) - che rappresentano un documento di riferimento per la nostra attività.

L'obiettivo del nostro studio è identificare ed analizzare l'organizzazione della gestione della Ristorazione Ospedaliera e Socio-Assistenziale, nelle varie fasi del processo, ponendo l'attenzione sulla sicurezza alimentare e nutrizionale.

Nella nostra indagine sono state individuate sette strutture riabilitative insistenti nel territorio della Regione Campania, con un range di pazienti, sia autonomi che allettati, tra 70 e 180 per struttura, la cui assistenza è rivolta al recupero delle capacità funzionali residue di soggetti disabili a seguito di un evento acuto di tipo neurologico, ortopedico-reumatologico, cardiologico e pneumologico, che necessitano di cure complesse e con esigenze nutrizionali differenziate anche in base alle diverse fasce d'età.

Le verifiche sono state effettuate da un team multidisciplinare (Medici Igienisti, Biologi Nutrizionisti, Tecnologi Alimentari e Veterinari) delle aree del C.Ri.P.A.T. con i referenti territoriali, utilizzando come strumento di raccolta dati, una *check-list*, riportante informazioni relative a:

- Identificazione della struttura sanitaria ed eventuale presenza di servizio di dietologia.
- Organizzazione del servizio di ristorazione.
- Informazioni relative alle tabelle dietetiche, se presenti, e la valutazione delle stesse in rapporto alla presenza dell'apporto calorico giornaliero, della ripartizione dei macronutrienti, dell'organizzazione della giornata alimentare, del ricettario, delle frequenze di consumo settimanali consigliate (vedi tabella).
- Valutazione degli aspetti di sicurezza delle preparazioni che consentivano di esprimere una valutazione complessiva ed eventuali raccomandazioni.

Relativamente all'organizzazione dell'assistenza si è rilevata in tutte le strutture l'assenza di un servizio dedicato alla dietologia.

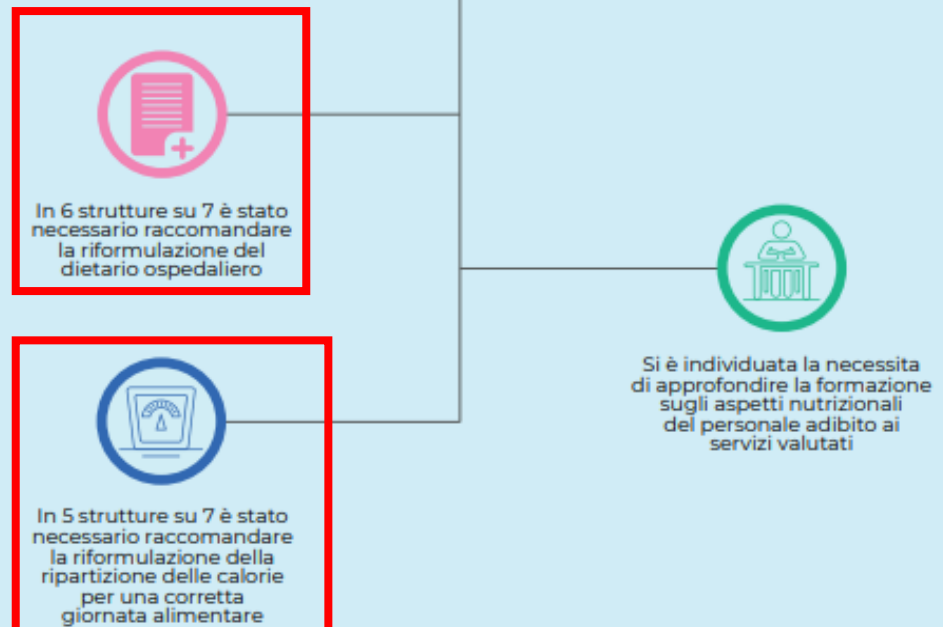
Nel corso delle verifiche effettuate nei terminali di produzione e consumo, si è constatato che la programmazione per la preparazione dei pasti (menù) non sempre soddisfaceva tutti i criteri necessari a garantire gli aspetti nutrizionali in quanto:

- in 6 strutture su 7 è stato necessario raccomandare



VERIFICA DELL'APPROPRIATEZZA DELL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA RELATIVA ALL'OFFERTA NUTRIZIONALE IN STRUTTURE DI LUNGODEGENZA

Indagine effettuata su sette strutture riabilitative insistenti nel territorio della Regione Campania, con un range di pazienti, sia autonomi che allettati, tra 70 e 180 per struttura



la riformulazione del dietario ospedaliero, in quanto non formulato nell'assetto settimanale e privo di ricettario allegato con relative grammature.

- in 5 strutture su 7 è stato necessario raccomandare la riformulazione della ripartizione delle calorie previste per una corretta giornata alimentare, di attenersi alle raccomandazioni relative alle frequenze di consumo delle categorie alimentari (vedi tabella) e di formulare menù differenziati per patologie e per tutte quelle difficoltà collegate alla capacità di alimentarsi in quanto queste strutture ospitano persone fragili, con patologie complesse (diabete, ipertensione malattie nefrologiche, cardiovascolari) e spesso di età avanzata.

Si è individuata, inoltre, la necessità di approfondire la formazione sugli aspetti nutrizionali del personale adibito ai servizi valutati. Tali raccomandazioni, formulate in una sezione specifica della check-list, sono state notificate al Responsabile della Struttura al fine di chiarire e semplificare l'adeguamento richiesto.

È fondamentale che il Dipartimento di Prevenzione, nelle sue articolazioni competenti, continui ad individuare l'importanza di tale attività per la promozione e la prevenzione dello stato di salute dei soggetti in regime di ospedalizzazione.

Appare, oltremodo, indispensabile instaurare una sinergia con le Direzioni Sanitarie affinché, a seguito della valutazione nutrizionale che il paziente riceve all'ingresso della degenza, come descritto nelle Linee d'Indirizzo, possa avvalersi di un sistema di preparazione del Servizio di Ristorazione Ospedaliera variabile e adattabile alle diverse esigenze assistenziali che emergono.

Iniziative Future

1. Definizione Accordo di Rete “Scuole Promotrici di Salute”;
2. Aggiornamento Linee indirizzo ristorazione collettiva (nuovo cod. Appalti e LARN V rev.);
3. Istituzione tavolo tecnico per definire un PPDTA obesità a livello regionale (Linee indirizzo nazionali, L. Regionale 24 giugno 2020, n. 9 e CCM PPDTA obesità);
4. Corso ECM per diffondere i risultati sui Sistemi di Sorveglianza di popolazione (0-2 anni, Okkio alla Salute, HBSC, Passi e Passi d'Argento);



Grazie per l'attenzione

Fabio Iavarone