



## LA COLLABORAZIONE TRA SIAN E SOCIETÀ DI GESTIONE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: MODELLO DI METODO OPERATIVO INTEGRATO IN RETE



\*Ugolini G. (Sian Asl Roma C), Minnielli S. (Responsabile Sian Asl Roma C) Cesari L. (Sian Asl 5 Piemonte), Spagnoli D. (Sian Asl 5 Torino) Taruscio D. (CNMR - ISS), Carbone P. (CNMR - ISS), Olivieri A. (Osname ISS), Ruggeri S. (Inran), Gerosa S. (Pellegrini spa), Andreoli P. (Sodexo Italia), Lorusso A. (Compass group)

\*Coordinatore

### INTRODUZIONE

Le Società di Gestione (SG) della Ristorazione Collettiva (RC) distribuiscono attraverso le mense aziendali (MA) circa 2 miliardi di pasti ogni anno. Il pasto consumato dal lavoratore durante l'orario di lavoro può avere quindi un forte impatto sulla salute del lavoratore stesso e allo stesso tempo può costituire un momento ideale per interventi di informazione ed educazione nutrizionale.

Diventa così di fondamentale importanza l'alleanza strategica e la collaborazione tra i Servizi Igiene Alimenti Nutrizione (SIAN) delle ASL e le Società di Gestione (SG) della Ristorazione Collettiva (RC) che consente di "raggiungere" facilmente sia gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che i Cittadini fruitori delle Mense. Questi ultimi in particolare risultano spesso difficilmente raggiungibili per altre vie (internet, media ecc).

### OBIETTIVI

L'obiettivo generale del presente progetto è quello di avviare una strategia operativa integrata finalizzata alla diffusione e realizzazione di pasti migliori nelle mense (valorizzando in particolare la figura del Cuoco quale "responsabile finale del piatto") e di interventi di informazione-educazione nutrizionale della popolazione utente di mense aziendali.

Si ritiene che tale intervento debba basarsi su condivisi ed inderogabili strumenti operativi e su Linee Guida, creando in tal modo una procedura operativa standard (POS) al fine di evitare duplicazioni e confusioni.

Obiettivi specifici del progetto:

- 1) Migliorare la qualità servizio dalla Ristorazione Collettiva
- 2) Diffondere la cultura della vera "Dieta Mediterranea"
- 3) Attuare strategie operative di prevenzione nutrizionale dell'obesità finalizzata anche a ridurre i costi correlati;
- 4) Monitorare i consumi alimentari
- 5) Promuovere la diffusione di distributori automatici di frutta
- 6) Promuovere e diffondere il consumo di folati e l'uso moderato del sale iodato
- 7) Disporre di indicatori e procedure comuni in tutta Italia

### METODI

E' stata messa a punto una SCHEDA guida di 20 items (Figura 1) finalizzata a censire le strutture che si avvalgono di servizi di ristorazione collettiva. I primi items raccolgono informazioni utili alla identificazione della struttura, della sua localizzazione sul territorio e vengono identificati anche i terminali tecnico-gestionali.

Le altre informazioni raccolte fanno riferimento all'adozione di tabelle dietetiche o di menù specifici, al n. di pasti distribuiti giornalmente, al n. di operatori attivi (cuochi, dietisti, ecc.).

Infine vengono raccolte informazioni anche in riferimento all'utilizzazione di sale iodato (nelle fasi di preparazione in cucina e/o sul tavolo a disposizione dei commensali), di prodotti biologici, e l'eventuale presenza di distributori automatici di frutta e verdura per spuntini fuori pasto nelle aree limitrofe ai locali della mensa.

SCHEDA GUIDA	
SCHEDA (N°)	
- MUNICIPIO (N°)	
1) <u>Struttura</u> :	a) Denominazione -Scuola -Mensa Aziendale b) Tipologia -Casa di Riposo per anziani -Ospedale -Casa di Cura / Ospedale privati -R.S.A. -IRCCS c) Via ..... n° ..... cap..... d) Referente struttura e) Riferimenti struttura: tel..... fax... email... f) Società di Gestione g) Referente aziendale h) Riferimenti aziendali
2) <u>Tabelle Dietetiche</u> :	a) Adozione : SI ( ) NO ( ) AQUISITE agli ATTI SI ( ) NO ( )
<u>SALE IODATO</u> :	<u>DIETE SPECIALI</u> :
<u>MENÙ BIOLOGICO</u> :	<u>Distributore Automatico frutta e verdura</u> :
3) <u>Numero Pasti Medio Giornaliero</u> :	N°.....
4) <u>Cuochi, Dietisti e Formazione</u> :	N°.....
5) <u>Altro</u> .....	

Figura1. Scheda Guida di rilevazione dati

### RISULTATI

Nel territorio di riferimento della ASL Rm C ci sono circa 600.000 residenti che quotidianamente diventano circa 1 milione considerando tutto il flusso in entrata di lavoratori pendolari in questa area densamente ricca di uffici e aziende.

Delle 176 Società di Gestione della Ristorazione Collettiva ad oggi censite in Italia, 24 operano sul territorio della ASL Rm C. In particolari 2 grandi società gestiscono oltre il 40 % delle strutture.

L'esperienza condotta dal Sian della Rm C, iniziata nel Marzo 2007 con il Sottoprogetto 2 Ccm "Sorveglianza e Prevenzione Obesità Adulti Lazio", ha realizzato un vero e proprio monitoraggio della Ristorazione Collettiva che insiste sul suo territorio.

Sono state raccolte complessivamente 111 schede riferite a Mense Aziendali, Case riposo per anziani, case di cura private, Residenze Sanitarie Assistite (RSA), Ospedali pubblici e privati, Istituti di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico (IRCCS), e sono stati censiti i relativi Cuochi e Dietisti.

I pasti che vengono distribuiti giornalmente dalle 65 Mense Aziendali censite ed effettivamente operative sono più di 20.000 e sono state acquisite le loro Tabelle Dietetiche (se adottate) per valutazione nutrizionale.

Con i Referenti aziendali ed Operatori del Settore Alimentare impiegati è stata creata una sinergia operativa sulle seguenti tematiche nutrizionali:

- dietetica per volumi;
- menù e folati;
- informazione nutrizionale dei fruitori mensa;
- uso moderato del sale iodato in sostituzione del sale comune;
- promozione dell'installazione di distributori automatici di frutta e verdura

In particolare, relativamente alla promozione dell'uso moderato del sale iodato, è stata recentemente condotta una indagine conoscitiva (sulle 24 Società di Gestione della Ristorazione Collettiva che operano attivamente nel territorio di competenza della ASL Rm C) che dimostrato un significativo successo di questo intervento (Tabella 1).

Prima della promozione	Dopo della promozione
Non uso 63%	Non uso 18%
Uso parziale (a tavola) 25%	Uso parziale (a tavola) 70%
Uso esclusivo (in cucina ed a tavola) 12%	Uso esclusivo (in cucina ed a tavola) 12%

Nell'ambito del progetto sono inoltre stati realizzati Booklet (Sianet-Inran-ISS) rivolti alle donne in età fertile per la Prevenzione dei Difetti Congeniti del Tubo Neurale ("Dieta ricca folati e supplementazione periconcezionale Acido Folico" - Figura 2) e Depliant (Sian Asl5 Piemonte e Pellegrini spa) di "dieta per volumi" per la riduzione dell'intake calorico e porzioni e per la conoscenza di menù ricchi in folati (Figura 3).

Inoltre è stata attivata una stretta collaborazione con l'Osservatorio Nazionale per il Monitoraggio della Iodioprofilassi (www.iss.it/osnami) che prevede lo sviluppo di attività di formazione per gli operatori del settore alimentare (Figura 4).



Figura 4. "Osservatorio Nazionale per il Monitoraggio della Iodioprofilassi in Italia (ISS)

### CONCLUSIONI

L'esperienza ed i risultati ottenuti dimostrano la praticabilità di azioni di comune interesse attraverso la collaborazione tra Sian e Società di Gestione della Ristorazione Collettiva con il supporto scientifico di ISS e INRAN. È pertanto di fondamentale importanza perseguire azioni condivise, pianificate e sistemiche che permettano di raggiungere gli obiettivi prefissati in una materia che ha acquisito grande rilevanza sanitaria, economica e sociale.



Figura 2. Booklet "Salute e folati" (Sianet - INRAN - ISS)

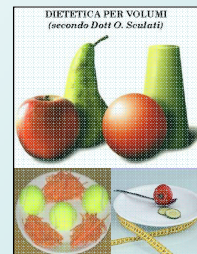


Figura 3. La dietetica per volumi

