



Casa Albergo per Anziani
promuove

Laboratori Seminariali 2017



presso la Sala "S. Camerini" - Casa Albergo per Anziani
Via del Santuario, 31 - 45026 Lendinara (RO)



REGIONE DEL VENETO

**Alimentazione
nelle Residenze per Anziani:
come garantire
appetibilità e gusto
nella ristorazione di Qualità**

Venerdì 5 maggio 2017

Dr. Saverio Chilese

•Responsabile Area Funzionale Nutrizione

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ULSS 7 Pedemontana

•Referente Scheda Tematica Ristorazione Collettiva Sociale

Piano Regionale per la Prevenzione PRP Veneto 2014-2018

REPUBBLICA ITALIANA



BOLLETTINO UFFICIALE
REGIONE DEL VENETO

Venezia, venerdì 5 giugno 2015

Anno XLVI - N. 57

**NUOVO PRP
2014 - 2018
DRG 749 del 14.5.15**

PARTI SECONDE
CIRCOLARI, DECRETI, ORDINANZE E DELIBERAZIONI

Sezione seconda

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 749 del 14 maggio 2015

Approvazione Piano Regionale Prevenzione (PRP) per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 - 2018.I

[Sanità e igiene pubblica]

NUOVO PNP

2014-2018



NUOVO PRP 2014-2018

REGIONE DEL VENETO



NUOVO PAP 2014-2018

PER OGNI AZ. ULSS





REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE
REGIONE DEL VENETO

Venezia, venerdì 5 giugno 2015

Anno XLVI - N. 57

NUOVO PRP
2014 - 2018
DRG 749 del 14.5.15

PARTI SECONDE
CIRCOLARI, DECRETI, ORDINANZE E DELIBERAZIONI

Sezione seconda

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 749 del 14 maggio 2015

Approvazione Piano Regionale Prevenzione (PRP) per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 - 2018.I

[Sanità e igiene pubblica]

1 N

Programma per la promozione di

una **corretta**

alimentazione



Future →



**MODIFICA
LG SCOLASTICHE**

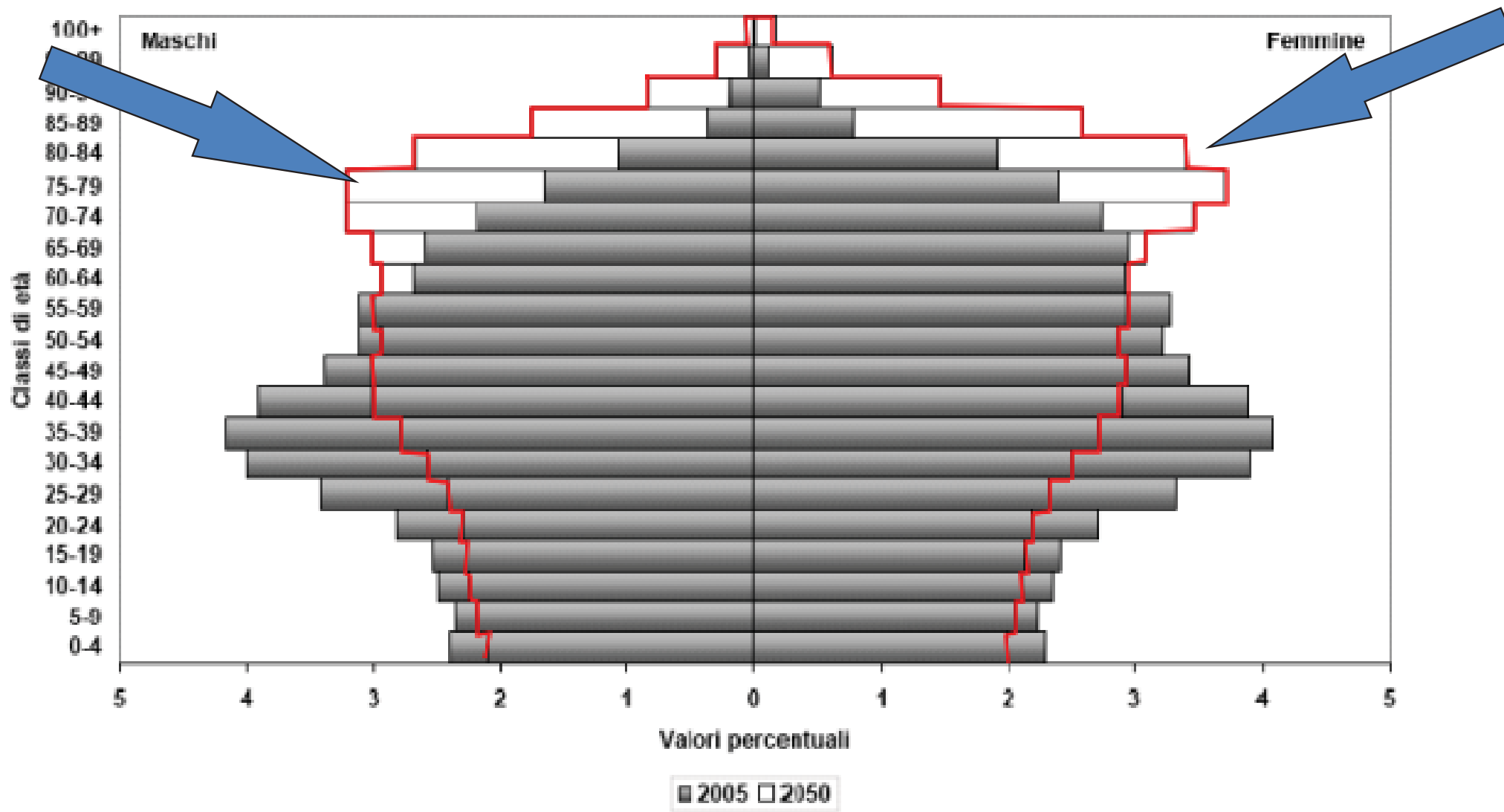
**MODIFICA
LINEE INDIRIZZO
RESIDENZE
EXTRAOSPEDALIERE**

**ELABORAZIONE
LINEE DI INDIRIZZO PER
LA RISTORAZIONE
OSPEDALIERA**



NEW!

Grafico 1. Piramide dell'età della popolazione in Italia. Confronto 2005-2050



REPUBBLICA ITALIANA



BOLLETTINO UFFICIALE
REGIONE DEL VENETO

Venezia, venerdì 5 giugno 2015

Anno XLVI - N. 57

NUOVO PRP
2014 - 2018
DRG 749 del 14.5.15

PARTI SECONDE
CIRCOLARI, LETTERE, ORDINANZE E DELIBERAZIONI

Sezione seconda

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 749 del 14 maggio 2015

Approvazione Piano Regionale Prevenzione (PRP) per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 - 2018.I

[Sanità e igiene pubblica]

100C

Approccio intersettoriale sulla

celiachia

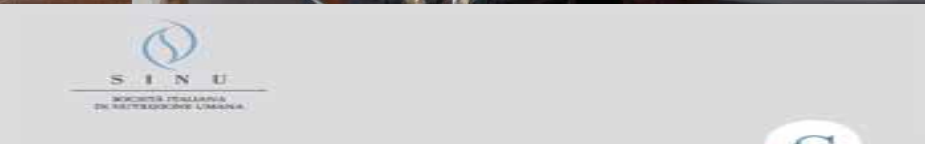
e altre allergie ed

intolleranze alimentari



LINEE GUIDA REGIONE VENETO





LARN

Livelli di Assunzione di Riferimento
di Nutrienti ed energia
per la popolazione italiana
IV Revisione



REG. UE 1169/2011



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO



Nuovo codice appalti e concessioni

DECRETO Lgs. 18.4.16 N°50

**ART. 144 - SERVIZI DI RISTORAZIONE aggiudicati
esclusivamente con il criterio del rapporto qualità prezzo**

ART. 95 comma 3 - a) RISTORAZIONE SCOLASTICA

OSPEDALIERA E SOCIALE

Nuovo codice appalti e concessioni

DECRETO Lgs. 18.4.16 N°50

ART. 144 - SERVIZI DI RISTORAZIONE aggiudicati

In base al rapporto *Qualità - Prezzo* tenendo conto:

- della **qualità** degli alimenti,
- dei prodotti **biologici, tipici, tradizionali**, a denominazione protetta **DOP IGP**, a filiera **corta**,
- da agricoltura **sociale**
- dei **Criteri Minimi Ambientali (CAM)**





Filiera corta km 0

- **L.R. n° 7 del 25.7.2008 art. 2** utilizzo di prod. Agroal. di origine regionale nella rist. coll.
- **L.R. n° 3 del 22.1.2010MODIFICHE:**
- **art. 2: sono prodotti a «km 0»**
- **i prodotti di Q. della L.R. 40-12.12.2003 (DOP, IGP, STG, BIO)**
- **i prodotti a Marchio della L.R. n° 12/2001 (DOP, IGP, STG, BIO)**
- **Prodotti Tradizionali: art. 8 D.Lgvo n°173 del 30.4.98**
- **Prodotti Stagionali**
- **Prodotti comprovata sostenibilità ambientale (ISO 14000)**
- **Art. 3: fornire prodotti a km 0 può costituire titolo preferenziale per l'aggiudicazione dell'appalto nella rist.**



L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA: CAM

SERVIZIO DI RISTORAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Un appalto è **"verde"** se integra tutti i **criteri di base.**

Le Amministrazioni appaltanti sono invitate ad utilizzare
anche i criteri "premianti"

(è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in
misura non inferiore al 30%)



LG RIST. COLL. = RAPP. Q/P = 40/60

(Dgrv. 2492 del 19 ottobre 2010 = 40 P. QUALITA' - 60 PREZZO)

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA: CAM

CRITERI DI BASE:

- Produzione degli alimenti e delle bevande (frutta, verdura, pane, polenta, pasta, riso, latte, formaggi, uova, olio extravergine):
- per almeno il **40% BIO** sul peso totale (15% Carne, 20% Pesce MSC)
- almeno **20% DOP IGP STG** e Produzione **Integrata** (25% Carne)
- e **Prodotti Tipici e Tradizionali** (Elenco Nazionale dei Prodotti Agro Alim. Tradizionali - Art.2 e 3 del D.M. Politiche Agricole 8.9.1999 n° 350)
- Certificazione **AMBIENTALE** della Ditta di Ristorazione (EMAS e/o ISO 14001:2005)
- Impiego di carta-tessuto
- Trasporti
- Consumi energetici
- Pulizie dei locali
- Requisiti degli imballaggi
- Gestione dei rifiuti
- Informazioni agli utenti

ALLEGATO 1

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi
nel settore della Pubblica Amministrazione
ovvero
Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement
(PANGPP)



CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
E
LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA: CAM

CRITERI PREMIANTI:

- Produzioni degli alimenti e delle bevande: **20 PUNTI**
(punteggi proporzionali alla quota di alimenti con le caratteristiche previste **oltre i CRITERI BASE**)
- Carbon Footprint
- Destinazione di cibo non somministrato (ALLEGATO 8)
- Requisiti dei prodotti esotici (BIO e EQUO E SOLIDALE)
- Trasporti
- Prossimità tra il luogo di cottura e consumo
- Riduzione del rumore

Espresso in % di peso sul totale,
calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante
o su quello dell'anno precedente

ALLEGATO 1

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi
nel settore della Pubblica Amministrazione
ovvero
Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement



CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
E
LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA: CAM

CRITERI DI BASE:

- **Produzione degli alimenti e delle bevande**
- **Certificazione della Ditta di Ristorazione (EMAS e/o ISO 14001:2005)**
- Impiego di carta-tessuto
- Trasporti
- Consumi energetici
- Pulizie dei locali
- Requisiti degli imballaggi
- Gestione dei rifiuti
- Informazioni agli utenti

ALLEGATO 1

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi
nel settore della Pubblica Amministrazione
ovvero
Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement
(PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
E
LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI



L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA: **CAM**

CRITERI PREMIANTI:

- **Produzioni degli alimenti e delle bevande (punteggi proporzionali alla quota di alimenti con le caratteristiche previste)**
- Carbon Footprint
- **Destinazione di cibo non somministrato**
- Requisiti dei prodotti esotici
- Trasporti
- **Prossimità tra il luogo di cottura e consumo**
- Riduzione del rumore

ALLEGATO 1

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi
nel settore della Pubblica Amministrazione

ovvero

Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*
(PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
E
LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA: **CAM**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Un appalto è **“verde”** se integra tutti i **criteri di base**.

Le Amministrazioni appaltanti sono invitate ad utilizzare
anche i criteri “premianti”
(è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri
premianti punti in misura non inferiore al 30%)

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

- Distanza dal centro cottura
- Certificazioni
- Addetti alla produzione
- *Derrate alimentari*
(20 PUNTI)
- Fornitori
- Cicli di lavorazione
- Mezzi di trasporto
- Educazione alimentare
- Gradimento
- Anti-spreco
- Distribuzione



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DISTANZA DAL CENTRO COTTURA		2 pt
Distanza dal centro cottura e tempo di consegna, riferito al plesso scolastico	0 pt	Distanza: più di 30 km Tempo: più di 45 min
	1 pt	Distanza: Tra 29 e 15 km Tempo: tra 45 e 20 min
	2 pt	Distanza: meno di 15 km Tempo: meno di 20 min

Sia le distanze che i tempi di consegna ai plessi scolastici verranno calcolati sulla media delle distanze e dei tempi di consegna ai vari plessi.

Le distanze e i tempi devono essere calcolati con il metodo specificato nel capitolato d'appalto.

In presenza di sistema misto(cook and chille fresco-caldo), il punteggio sarà calcolato sul sistema fresco-caldo.

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

CERTIFICAZIONI	3.5 pt	
Documentazione attestante il possesso delle certificazioni ISO 22000:2005 e ISO 22005:2008	0 pt	Nessuna certificazione
	0.5 pt	ISO 22000:2005
	1 pt	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008
	2 pt	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)
Possesso di certificazioni AMBIENTALI (ISO 14001:2015 ed EMAS)	0 pt	Possesso di certificazione EMAS o ISO 14001:2015
	1 pt	Possesso di entrambe le certificazioni
Possesso del marchio ECOLABEL per almeno il 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto	0 pt	no
	0.5	si

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

ADDETTI ALLA PRODUZIONE				2 pt	
Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno.	SISTEMA FRESCO/CALDO		COOK AND CHILL		
	0 pt	un addetto produce più di 80 pasti/die	0 pt	un addetto produce più di 400 pasti/die	
	1 pt	Un addetto produce tra 60 e 80 pasti/die	1 pt	Un addetto produce tra 300 e 400 pasti/die	
	2 pt	Un addetto produce meno di 60 pasti/die	2 pt	Un addetto produce meno di 300 pasti/die	

In presenza di sistema misto, ad esempio PRIMI PIATTI sistema fresco caldo e SECONDI PIATTI sistema cook and chill si privilegia il conteggio previsto per il fresco/caldo

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DERRATE ALIMENTARI	20 pt	
Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva, provenienti da produzione biologica BIO (Reg. 843/2007/CE).	0 pt	≤ 40%
	1 pt	*
	2 pt	*
	5 pt	*

Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DERRATE ALIMENTARI		
Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva, provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali	0 pt	≤ 20%
	4 pt	*
	8 pt	*
	10 pt	*

Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DERRATE ALIMENTARI		
Carne da produzione biologica BIO	0 pt	≤ 15%
	0.5 pt	*
	1 pt	*
Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali	0 pt	≤ al 25%
	0.5 pt	*
	1 pt	*

Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente

(*) Il punteggio verrà assegnato in base alle percentuali calcolando il massimo dei punti a chi fornisce la maggiore percentuale o il 100 % delle forniture oggetto di valutazione

Alle altre offerte % minori si assegnerà il punteggio calcolato con la seguente formula:

$$\begin{aligned} & \text{MASSIMO PUNTEGGIO : MAGGIORE \%} \\ & \text{OFFERTA (o il 100\%)} \\ & = \\ & \text{X : MINORE \% OFFERTA} \end{aligned}$$

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

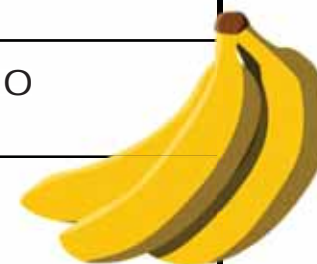
DERRATE ALIMENTARI		
Pesce da acquacoltura biologica BIO o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti)	0 pt	$\leq 20\%$
	0.5 pt	$> 20\%$

Espresso In percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DERRATE ALIMENTARI		
Prodotti esotici (ananas, banane , cacao, cioccolata, zucchero e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale	0 pt	no
	0.5 pt	si
Presenza di materie prime derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia	0 pt	no
	2 pt	si



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

FORNITORI	2 pt	
Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22001:2005 , inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	0 pt	Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione
	0,5 pt	Dal 10 al 50% dei fornitori con Certificazione
	1 pt	Più del 50% dei fornitori con Certificazione

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

CICLI DI LAVORAZIONE		2 pt
Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti)	0-2 pt	Il giudizio sarà dato mettendo in rapporto il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria con i rispettivi flussi di lavorazione

Andranno elencate tutte le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

CONTENITORI	2 pt	
Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	0 pt	Contenitori passivi
	1 pt	Contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate
	2 pt	Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

MEZZI DI TRASPORTO	3 pt	
Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° Strutture da servire.	0 pt	Un automezzo per più di 4 plessi scolastici
	0.5 pt	Un automezzo ogni 4 plessi scolastici
	1 pt	Un automezzo ogni 2 -3 plessi scolastici
	2 pt	Un automezzo per plesso scolastico
Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	0 pt	Classe Euro 4 o inferiore
	0.5 pt	Classe Euro 5, Classe Euro 6
	1 pt	Alimentazione a metano o bifuel oppure Elettrica e/ ibrida

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

GRADIMENTO	1 pt	
Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta di Ristorazione.	0 pt	Assenza della rilevazione
	0.5 pt	almeno una rilevazione nel corso dell'anno
	1 pt	Due rilevazioni nel corso dell'anno

La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

ANTI-SPRECO	2 pt	
Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	0 pt	NO
	2 pt	SI



REG. UE 1169/2011



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Regolamento CE 1169/2011

- **ETICHETTATURA ALIMENTI**
 - **ALLERGENI**

AMBITO DI APPLICAZIONE
Si applica
anche ai servizi di ristorazione

ristoranti, imprese, ristorazione
collettiva sociale
(scuole, case di riposo, H.....)



Riconoscere ed evitare il rischio allergeni



1. Cereali contenenti glutine:
grano (tardo e grano ibrido) segale, orzo, avena, o i loro
ceppi ibridi e prodotti derivati
Tracce:
A) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; B)
Maltodestrine a base di grano; C) Sciroppi di glucosio a base di
orzo; D) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati
alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**3. Uova e prodotti a base di
Uova.**



**5. Arachidi e prodotti a base di
Arachidi.**



**7. Latte e prodotti a base di
Latte (incluso lattosio)**
Tracce:
A) Sieri di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati
alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; B) Lattolo
brutto, zucchero derivante dalla raffinazione del lattosio.



**9. Sedano e prodotti a base di
Sedano.**



11. Frutta a guscio, vale a dire:
Mandorle (*amygdalus communis* L), Nocce (*corlyus
avellana*), Noci (quercia regia), noci di acagò (*anacardium
occidentale*), Noci di pecan (*carpa illinoensis* (swartz) K,
Koch), Noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), Pistacchi
(*pisstacia vera*), Noci macadamia o noci del Queensland
(*macadamia ternstroemia*) e loro prodotti.
Tracce:
Per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati
alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**13. Lupini e prodotti a base di
Lupini.**



**2. Crostacei e prodotti a base
di crostacei.**



**4. Pesce e prodotti a base di
Pesce**
Tracce:
A) Cefalopodi pesce utilizzata come additivo per preparati di
vitamine o coloranti; B) Cefalina o colla di pesce utilizzata
come chiarificante nella birra e nel vino.



6. Soia e prodotti a base di Soia
Tracce:
A) Olio e grasso di soia raffinato; B) Tocoferoli (vit. naturali
E) EOOI, tocoferolo- δ -alfa naturale, tocoferolo acetato δ -alfa
naturale, tocoferolo succinato δ -alfa naturale e base di soia;
C) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base
di soia; D) Estere di itarato vegetale prodotto da esteri di olio
vegetale a base di soia.



**8. Semi di Sesamo e prodotti a
base di Semi di Sesamo.**



**10. Senape e prodotti a base di
Senape.**



12. Anidride solforosa e Solfiti
In concentrazioni superiori a 10 mg/kg, 10 mg/litro in termini
di SO₂ totale a calcolarsi per i prodotti così come proposti
grazie al consumo risultanti conformemente alle istruzioni
de' produttori.



**14. Molluschi e prodotti a base
di Molluschi.**



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO V – NUTRIZIONE

Ministero della Salute

DGISAN

0003674-P-06/02/2015

I.5.1.r.1/2009/13



E, p.c.

**Agli Assessorati alla sanità
Regioni e Province autonome
LORO SEDI**

**Ministero dello sviluppo economico
c.a. dott. Stefano Firpo
via Molise, 2
00187 Roma**

**All'ufficio di Gabinetto
SEDE**

**Oggetto: Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività
(Regolamento CE 1169/2011)**

La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. L'operatore, nel predisporre l'informativa scritta necessaria per adempiere all'obbligo di cui sopra, dovrà, inoltre, essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune. Ciò potrà avvenire per esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre e diverse modalità che garantiscano comunque l'informazione corretta al consumatore.

REGISTRO ALLERGENI RISTORAZIONE SCOLATICA

REG. (UE) 1169/2011 articolo 44, comma 1, lettera a

ALLERGENE 1	Cereali contenenti glutine : grano, segale, orzo, avena, farro, grano korasan(kamut) e prodotti derivati
Alimento pronto per la somministrazione e/o vendita diretta	<ul style="list-style-type: none"> • Pane, pizza, • Primi piatti: tutti • Piatti Unici di primo compreso riso in sfornato, tutti (sono esclusi quelli a base di riso), • Secondi: <ul style="list-style-type: none"> ○ petto di pollo alla salvia, ○ scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo, ○ bocconcini di tacchino, ○ polpettine di carne al sugo, ○ crocchette di pesce, ○ rosette di merluzzo al forno, • Verdure: <ul style="list-style-type: none"> ○ tortino di zucchine e... • Frittate: tutte • Piatti unici: <ul style="list-style-type: none"> ○ tortino di zucchine e di spinaci, ○ merluzzo al forno alla vicentina con polenta e patate, ○ rosette di merluzzo al forno con patate, ○ polenta con polpettine e piselli, ○ polenta con polpettine di carne bianca al sugo e piselli, ○ polenta con bocconcini di tacchino, ○ spezzatino in umido con patate e polenta, ○ brasato di vitellone con patate e polenta, ○ involtini di manzo alle verdure con riso, • Preparazioni varie: <ul style="list-style-type: none"> ○ crespelle verdi, ○ besciamella, • Dolci: <ul style="list-style-type: none"> ○ dolce allo yogurt, ○ crostata con confettura di frutta o alla frutta, ○ torta di carote e mandorle, ○ torta di banana,



REGIONE DEL VENETO

RICETTARIO

per le STRUTTURE SCOLASTICHE
della REGIONE del VENETO

Piano Triennale Sicurezza Alimentare
e Sanità Animale
Regione Veneto 2008-2010

Area Tematica 6
"Sicurezza Nutrizionale"

S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto

Aprile 2012



REGISTRO ALLERGENI RISTORAZIONE SCOLATICA

REG. (UE) 1169/2011 articolo 44, comma 1, lettera a

ALLERGENE 1	Cereali contenenti glutine : grano, segale, orzo, avena, farro, grano korasan(kamut) e prodotti derivati
Alimento pronto per la somministrazione e/o vendita diretta	<ul style="list-style-type: none"> • Pane, pizza, • Primi piatti: tutti • Piatti Unici di primo compreso riso in sfornato, tutti (sono esclusi quelli a base di riso), • Secondi: <ul style="list-style-type: none"> ○ petto di pollo alla salvia, ○ scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo, ○ bocconcini di tacchino, ○ polpettine di carne al sugo, ○ crocchette di pesce, ○ rosette di merluzzo al forno, • Verdure: <ul style="list-style-type: none"> ○ tortino di zucchini e... • Frittate: tutte • Piatti unici: <ul style="list-style-type: none"> ○ tortino di zucchini e di spinaci, ○ merluzzo al forno alla vicentina con polenta e patate, ○ rosette di merluzzo al forno con patate, ○ polenta con polpettine e piselli, ○ polenta con polpettine di carne bianca al sugo e piselli, ○ polenta con bocconcini di tacchino, ○ spezzatino in umido con patate e polenta, ○ brasato di vitellone con patate e polenta, ○ involtini di manzo alle verdure con riso, • Preparazioni varie: <ul style="list-style-type: none"> ○ crespelle verdi, ○ besciamella, • Dolci: <ul style="list-style-type: none"> ○ dolce allo yogurt, ○ crostata con confettura di frutta o alla frutta, ○ torta di carote e mandorle, ○ torta di banana,



Ricettario per le case di riposo e gli ospedali



Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale
Regione Veneto 2008-2010

Area Tematica 6 "Sicurezza Nutrizionale"

S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto

Aprile 2012

LARN

Livelli di Assunzione di Riferimento
di Nutrienti ed energia
per la popolazione italiana
IV Revisione



Tabelle

ENERGIA - Fabbisogno energetico medio (AR)
nell'intervallo d'età 6-12 mesi

ENERGIA - Fabbisogno energetico medio (AR)
nell'intervallo d'età 1-17 anni

ENERGIA - Fabbisogno energetico medio (AR) in
età adulta

ENERGIA - Fabbisogno
energetico medio in

età geriatrica

CARBOIDRATI E FIBRA

LIPIDI-PROTEINE-VIT....

Cosa trovate all'interno delle Linee di Indirizzo

- ✓ La **nutrizione** dell'anziano
- ✓ I **criteri** di elaborazione del **menù** di base
- ✓ Il **prontuario** Dietetico
- ✓ Le **modalità** della **veicolazione** dei pasti domiciliari
- ✓ Il **Capitolato d'appalto** del servizio di ristorazione con le modalità di aggiudicazione
- ✓ Le **Schede Prodotto**
- ✓ Il **test MUST** per la valutazione della **malnutrizione** nell'anziano
- ✓ Il **protocollo** per la **gestione** della **disfagia**
- ✓ Le **schede rilevazione** della **qualità** del pasto



CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



Il 2 agosto 2016 è stata approvata la **Legge 166/2016 o anche "legge antisprechi"** che si concentra su incentivi e semplificazione burocratica in modo da rendere più agevole la donazione da parte dei diversi comparti della filiera agroalimentare.

Obiettivi:

- **favorire il recupero e la donazione delle eccedenze** a scopo solidale e sociale, destinandole ai poveri e ai bisognosi;
- **limitare l'impatto negativo sull'ambiente** e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti;
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal **Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti** e dello spreco alimentare;
- investire energie sull'attività di ricerca, informazione e **sensibilizzazione delle istituzioni e dei consumatori**.

Legge 166/2016 o anche “legge antisprechi” le principali novità



1. **Cessione gratuita** delle eccedenze alimentari per finalità **sociali**
2. **Requisiti** dei **prodotti** donati e **responsabilità OSA** (Operatori Settore Al.)
3. **Scadenza** del prodotto e **TMC** (Termine Minimo di Conservazione)
4. **Promozione e sensibilizzazione** del cittadino in materia di buone pratiche sul cibo
5. **Tassa sui rifiuti ridotta**
6. **istituzione di nuovi fondi** per la distribuzione di derrate alimentari alle persone indigenti e per progetti innovativi

Inserito LINK esempio di manuale HACCP che contiene le corrette prassi operative relative a recupero, raccolta e distribuzione di cibo, destinato alle organizzazioni caritative.

Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute
(2 marzo 2016)

**Recupero, raccolta
e DISTRIBUZIONE di cibo
ai fini di
solidarietà sociale**

Manuale
Per corrette prassi operative
Per le organizzazioni caritative

CARITAS ITALIANA
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.



NUOVI LEA (Livelli Essenziali Assistenza)



Ministero della Salute

PROGRAMMI E ATTIVITA'

COMPONENTI DEL PROGRAMMA

PRESTAZIONI

**PROMOZIONE
SANA
ALIMENTAZIONE**

- **PROMOZIONE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI** NELLA POPOLAZIONE E PER SETTING (AMBIENTE SCOLASTICO.....)
- **VALUTAZIONE ADEGUATEZZA NUTRIZIONALE NEI MENU'** OFFERTI ANCHE IN RELAZIONE AD PARTICOLARI ESIGENZE **DIETE SPECIALI**
- **INTERVENTI SUI CAPITOLATI D'APPALTO PER MIGLIORARE LA QUALITA' NUTRIZIONALE**
- **CAMPAGNE INFORMATIVE EDUCATIVE RIVOLTE ALLA POPOLAZIONE E A TARGET SPECIFICI**
- **PROMOZIONE DEL COUNSELING SULLA CORRETTA ALIMENTAZIONE**

- **INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE AI CITTADINI E AGLI OPERATORI**
- **SUPPORTO AD ENTI ED ISTITUZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DI MENU' NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

BASSINI SANDRA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 5 Polesana
BUZZACARO ELISABETTA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 7 Pedemontana
CASAZZA MARINA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 6 Euganea
CHILESE SAVERIO	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 7 Pedemontana
CIBIN MONICA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 5 Polesana
CORTESE LUCIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 6 Euganea
DA ROLD MICHELA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 1 Dolomiti
DALLA PRIA SIMONA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 2 Marca Trevigiana
DE PAOLI NORMA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 9 Scaligera
DELL'AGLI NATASCIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 7 Pedemontana
ELIA MARIANNA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 3 Serenissima
MICHIELI ELISA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 3 Serenissima
MURARO ANTONELLA	UOSD Allergie Alimentari – Azienda Ospedaliera di Padova
PACCAGNELLA AGOSTINO	Servizio Dietetica Nutrizione Clinica - AZ ULSS 2 Marca Trevigiana
PALLINI PAOLO	Servizio Dietetica Nutrizione Clinica U.O.C. di Gastroenterologia -AZ ULSS 8 Berica
REBESAN FRANCO	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 8 Berica
SANDRI DANIELA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 2 Marca Trevigiana
SCREMIN SILVIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 8 Berica
SPINELLA PAOLO	U.O.C. Dietetica e Nutrizione - Università di Padova
TESSARI STEFANIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 6 Euganea
TONIOLO ALICE	UOSD Allergie Alimentari – Azienda Ospedaliera di Padova
VANZO ANGIOLA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 8 Berica
ZAMBELLI LORENA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 9 Scaligera

Con la collaborazione della Dott.ssa Elisa Dal Lago Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 7 Pedemontana e della tirocinante Lucia Cattaneo del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Firenze presso il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 7 Pedemontana.

Grazie per il lavoro svolto



Grazie per l'attenzione