

Regione Lazio
DIREZIONE SALUTE E POLITICHE SOCIALI
Atti dirigenziali di Gestione

Determinazione 30 novembre 2017, n. G16501

Revisione e aggiornamento della Determinazione n. D2077 dell'11 giugno 2007. Qualità nutrizionale dei pasti forniti nella ristorazione collettiva. Procedure di verifica e modulistica.

Oggetto: Revisione e aggiornamento della Determinazione n. D2077 dell'11 giugno 2007. Qualità nutrizionale dei pasti forniti nella ristorazione collettiva. Procedure di verifica e modulistica.

**IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE REGIONALE SALUTE
E POLITICHE SOCIALI**

SU PROPOSTA del Dirigente *ad interim* dell'Area Prevenzione e Promozione della Salute;

VISTO lo Statuto della Regione Lazio;

VISTA la Legge Regionale 18 febbraio 2002. n. 6 “Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale e successive modificazioni”;

VISTO il Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta Regionale n. 1 del 6 Settembre 2002 e successive modificazioni e integrazioni;

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale 14 dicembre 2015, n. 723 con la quale viene conferito l'incarico di Direttore della Direzione Regionale “Salute e Politiche Sociali” al Dott. Vincenzo Panella;

VISTO l'Atto di Organizzazione n. G09087 del 5 agosto 2016 “Regolamento regionale n. 1/2002, art. 164, comma 5. Affidamento *ad interim* della responsabilità dell'Area Prevenzione e promozione della salute della Direzione regionale Salute e politiche sociali”, e successivi atti di proroga;

VISTO il D. M. n. 185/98 “Approvazione linee guida concernenti l'organizzazione del servizio di igiene degli alimenti e della Nutrizione (SIAN) nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali”;

VISTA la DGRL n. 676 del 31 maggio 2002 “Linee guida per l'organizzazione e il funzionamento dei SIAN” che definisce, nell'ambito regionale, i modelli organizzativi e le competenze dei SIAN;

VISTA la legge regionale n. 4 del 28 aprile 2006 “Legge finanziaria per l'esercizio 2006”, che all'art. 154 riconosce l'obesità quale malattia di particolare rilevanza sociale ed individua nel SIAN la struttura capace di garantire le attività di prevenzione dell'obesità fondate sulle strategie di popolazione;

VISTA la Legge Regionale n. 38 del 9/09/1996 e successive modificazioni (L.R. n. 41 del 2003 e regolamento regionale 18/01/05 n. 2) su riordino, programmazione e gestione degli interventi e dei servizi socio- assistenziali;

VISTA la D.G.R.L. n. 1305 del 23.12.2004 recante “Autorizzazione all'apertura ed al funzionamento delle strutture a ciclo residenziale che prestano servizi socio-assistenziali. Requisiti strutturali e organizzativi integrativi rispetto ai requisiti previsti dall'art. 11 della L.R. n. 41/2003” e successive modificazioni, che stabilisce che tali strutture necessitano dell'approvazione delle tabelle dietetiche da parte del servizio competente della ASL;

VISTA la Determina Regione Lazio N. D2077 del 11/06/2007 “Qualità nutrizionale dei pasti nella ristorazione collettiva Procedure di verifica e modulistica”, che definisce procedure univoche su tutto il territorio regionale per l'approvazione delle tabelle dietetiche e la verifica della qualità nutrizionale dei pasti erogati dai servizi di ristorazione collettiva da parte dei SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali;

VISTE le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni (rep. Atti n. 2/CU del 29.04.2010) e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010 - recepite con DGR n. 40 del 4/02/2011;

VISTE le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 (rep. Atti n. 246/CSR del 16.12.2010) e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011 - recepite con DCA 1 aprile 2015, n. U00131;

VISTE le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 18 dicembre 2014 (rep. Atti n. 190/CSR del 18 dicembre 2014) e pubblicate sulla G.U. n. 38 del 16 febbraio 2014 – recepite con DCA 1 aprile 2015, n. U00131;

VISTA la nota del Ministero della Salute DGISAN 0011703-P-25/03/2016 e successive integrazioni “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” che fa riferimento all’accesso ai servizi di ristorazione scolastica da parte di utenti con particolari esigenze etico-religiose e/o culturali;

PRESO ATTO dell’Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante “Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie d’intervento 2016 – 2019” (Rep. Atti n.: 222/CSR del 24/11/2016), ed in particolare dei paragrafi III e IV;

RITENUTO OPPORTUNO dare attuazione alle disposizioni contenute nell’Accordo sopra citato, nello specifico a quanto indicato nel paragrafo III “Integrazione – Ambiente – Salute – Determinanti socio culturali” che sottolinea la necessità di promuovere “l’implementazione efficace dei LARN in particolare nella sorveglianza nutrizionale e nella ristorazione collettiva”;

RITENUTO OPPORTUNO altresì dare attuazione a quanto indicato nel capitolo IV “Pianificazione e monitoraggio delle azioni intraprese” dell’Accordo sopra citato che prevede l’implementazione presso gli assessorati alla sanità di Regioni e Province autonome dell’aggiornamento dei documenti per la ristorazione collettiva con i nuovi LARN e Linee Guida;

VISTA l’Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, recante approvazione del Piano nazionale della Prevenzione (PNP) 2014-2018, Rep. Atti n.156/CSR del 13 novembre 2014;

VISTO il Decreto del Commissario ad Acta n.U00017 del 16 gennaio 2015 di recepimento dell’Intesa sopra citata;

VISTO il DCA n. U00593 del 16/12/2015 con il quale è stato approvato il Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2014-2018;

VISTO che il Programma 9 del PRP 2014-2018 all’obiettivo specifico 9.1.2 prevede la necessità di “Favorire nella ristorazione collettiva scelte alimentari coerenti con gli standard nutrizionali di riferimento per la popolazione italiana (LARN, 2014)”;

TENUTO CONTO delle azioni dedicate alla ristorazione collettiva previste nel PRP 2014-2018 all’interno del progetto 1.4 “Più frutta e verdura e meno sale ma iodato nella comunità: promozione di buone pratiche su alimentazione e scelte nutrizionali” e del progetto 8.4 “Promozione della sicurezza alimentare e l’igiene nutrizionale presso la ristorazione collettiva e i punti vendita”;

CONSIDERATA la Revisione 2014 dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) a cura della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), e le relative linee guida per una sana alimentazione;

RITENUTO di integrare ed aggiornare le procedure ed i riferimenti previsti nella succitata Determina Regione Lazio n. D2077 del 11/06/2007 “Qualità nutrizionale dei pasti nella ristorazione collettiva Procedure di verifica e modulistica” in considerazione degli aggiornamenti scientifici intercorsi, soprattutto in considerazione dei nuovi LARN 2014 e delle Linee Guida per una Sana Alimentazione;

ATTESO che l'allegato A “Procedure e modulistica per l'approvazione delle tabelle dietetiche” comprensivo degli allegati A.1, A.2, A.3, A.4, A.5 e l'allegato B “Controllo e monitoraggio della adeguatezza nutrizionale dei pasti nella ristorazione collettiva” comprensivo degli allegati B.1, B.2, B.3 costituiscono parte integrante del presente atto e sono stati elaborati in collaborazione con i referenti regionali del PRP 2014-2018 dei SIAN delle ASL del Lazio e dai referenti delle sorveglianze di popolazione in età evolutiva;

RITENUTO pertanto di dover approvare le procedure e la relativa modulistica, di cui all'allegato A, “Procedure e modulistica per l'approvazione delle tabelle dietetiche”, comprensivo degli allegati A.1, A.2, A.3, A.4 e A.5 alla presente determinazione e facente parte integrante della stessa;

RITENUTO inoltre di dover approvare le procedure e la relativa modulistica, di cui all'allegato B, “Controllo e monitoraggio della adeguatezza nutrizionale dei pasti nella ristorazione collettiva”, comprensivo degli allegati B.1, B.2, B.3 alla presente determinazione e facente parte integrante della stessa;

CONSIDERATO altresì, che le procedure e la relativa modulistica, sopra citate, dovranno essere adottate dalle ASL del Lazio per l'approvazione delle tabelle dietetiche in uso presso i servizi di ristorazione collettiva e nel corso dei controlli sulla qualità ed adeguatezza nutrizionale dei pasti erogati nella ristorazione collettiva;

DETERMINA

per le motivazioni espresse in premessa e che si ritengono qui integralmente richiamate:

- di approvare le procedure e la modulistica di cui all'allegato A “Procedure e modulistica per l'approvazione delle tabelle dietetiche”, comprensivo degli allegati A.1, A.2, A.3, A.4 e A.5 alla presente determinazione e facente parte integrante della stessa;
- di approvare le procedure e la modulistica di cui all'allegato B “Controllo e monitoraggio della adeguatezza nutrizionale dei pasti nella ristorazione collettiva”, comprensivo degli allegati B.1, B.2, B.3 alla presente determinazione e facente parte integrante della stessa;
- che tali procedure con la relativa modulistica, vengano adottate dalle ASL del Lazio, per l'approvazione delle tabelle dietetiche in uso presso i servizi di ristorazione collettiva e nel corso dei controlli sulla qualità nutrizionale dei pasti erogati nella ristorazione collettiva;

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

Il Direttore
Dott. Vincenzo Panella

Allegato A

Procedure e modulistica per l'approvazione delle tabelle dietetiche

L'approvazione delle tabelle dietetiche in uso presso le attività di ristorazione collettiva viene effettuata secondo le fasi di seguito descritte:

1. Richiesta di approvazione e relativa modulistica
 - Domanda in carta semplice a cura del titolare dell'attività (Allegato A.1);
 - Informazioni generali sul servizio erogato (Allegato A.2), da compilarsi per ciascuna tabella dietetica presentata;*
 - N° 2 copie delle tabelle dietetiche da approvare, elaborate secondo i criteri e le indicazioni dell'allegato A.3;
 - Ricevuta di pagamento secondo quanto stabilito dal tariffario regionale.
2. Analisi nutrizionale delle tabelle dietetiche (Allegato A. 4), da parte del personale SIAN preposto;
3. Parere conclusivo di valutazione delle tabelle dietetiche (Allegato A.5), a firma del dirigente medico responsabile del procedimento.

Le fasi sopra descritte riguardano sia le domande inoltrate dalle imprese di ristorazione collettiva soggette obbligatoriamente all'approvazione delle tabelle dietetiche, sia le domande a carattere volontario.

Le tabelle dietetiche approvate sono soggette a nuova approvazione da parte della ASL, qualora sottoposte a variazione per qualsiasi motivo.

Criteri per la valutazione delle tabelle dietetiche

La valutazione deve essere effettuata solo in presenza di:

- domanda corredata da documentazione completa (Allegati A.1 e A.2);
- corresponsione dei diritti dell'azienda ASL secondo il tariffario regionale;
- tabelle dietetiche in doppia copia.

Per la valutazione dell'adeguatezza nutrizionale della tabella dietetica è consigliabile realizzare l'analisi nutrizionale mediante l'ausilio di un apposito software. L'analisi nutrizionale dei menù previsti stagionalmente (inverno-estate), dovrà essere realizzata calcolando la media degli apporti calorici e di macro e micronutrienti assicurati in un periodo di tempo di almeno una settimana/stagione (individuata casualmente); è opportuno che nei singoli giorni non siano presenti variabilità significative dell'energia calcolata in base al 50° percentile del livello di attività fisica - LAF (si ammette una variabilità fino al 10% dell'energia mantenendo comunque la ripartizione dei macronutrienti secondo quanto stabilito dai LARN e dalle Linee Guida e tenendo conto del pasto somministrato).

In dettaglio si verificherà nella tabella dietetica quanto segue:

- il rispetto del fabbisogno energetico medio previsto per il livello di attività fisica e per fascia d'età*;
- la corretta distribuzione dell'energia totale giornaliera nei pasti previsti;
- il corretto contributo energetico percentuale fornito dai macronutrienti carboidrati e grassi;
- il rispetto del fabbisogno proteico in relazione alla tipologia di popolazione servita (bambini, adolescenti, anziani);

* Si precisa che deve essere elaborata una tabella dietetica per ciascuna fascia d'età dell'utenza servita.

- il rispetto dei fabbisogni di fibra alimentare e di alcuni nutrienti di criticità (es calcio, ferro, sodio), in relazione alla popolazione target (bambini, adolescenti, anziani);
- il rispetto della variabilità settimanale consigliata per gli alimenti e della variabilità stagionale per frutta e verdura;
- l'utilizzo di sale iodato e di prodotti alimentari a minor contenuto in sale.

Le valutazioni sopra elencate dovranno anche tener conto delle specificità connesse a menù particolari quali quelle per celiaci o legati a fattori etnico-religiosi.

Il modello da utilizzare è riportato in allegato A.4.

I criteri di adeguatezza saranno stabiliti prendendo in considerazione come riferimenti scientifici la Revisione LARN 2014 (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU) e successivi aggiornamenti, le relative Linee guida per una sana alimentazione (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), le “Tabelle di composizione degli alimenti” dell’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), eventualmente integrate con la “Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia (BDA)” dell’Istituto Europeo di Oncologia e successivi aggiornamenti.

Il parere espresso favorevole o sfavorevole sarà espresso mediante utilizzo del modulo A.5 e comunicato al richiedente con apposita nota a firma del responsabile del procedimento.

Allegato A. 1

Logo ASL

*Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)*

Roma, lì

Oggetto: richiesta di approvazione tabelle dietetiche

Il/la sottoscritto/a Sig./ra.....

Nato/a a il

Residente in Via.....

TelefonoFax.....

in qualità di rappresentante legale della Società.....

titolare dell'attività di.....

sita in Via.....

CHIEDE

l'approvazione delle tabelle dietetiche in uso presso la medesima attività.

Si allegano:

n° 2 copie delle tabelle dietetiche e relativo ricettario;
informazioni generali sul servizio erogato (Allegato A.2);
ricevuta di pagamento, secondo tariffario regionale.

Firma leggibile

Allegato A. 2**INFORMAZIONI GENERALI SUL SERVIZIO EROGATO**

Caratteristiche del Servizio di Ristorazione (numero di pasti giornalieri, modalità di preparazione e somministrazione)					
Tipologia dell'utenza (sesso, età, il tempo medio di permanenza nella struttura)					
Livello di attività fisica medio dell'utenza (caratteristiche attività fisica)					
Tipologia dei pasti somministrati (colazione, pranzo, cena, sputtino/merenda)	Colazione <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Merenda <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Pranzo <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Merenda <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Cena <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Presenza di Menù dedicati ad utenti con particolari esigenze etico-religiose	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Specificare:				
Presenza di utenti celiaci (L. del 4/07/05 n. 123 pubblicata sulla G.U. n. 156 del 7/07/05)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Menù differenziati su base stagionale	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Numero di settimane previste dal menù					
Utilizzo di sale iodato	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Utilizzo di pane poco salato e prodotti semilavorati a ridotto contenuto di sale	pane poco salato (< 1 g /100 g di farina) <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No; altri prodotti <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Indicare il quantitativo calorico giornaliero medio, calcolato almeno su un periodo di una settimana	kcal				
Indicare il quantitativo giornaliero medio di macronutrienti (espresso in g e % kcal) calcolato almeno su un periodo di una settimana	Carboidrati complessi g % kcal tot	Carboidrati semplici g % kcal tot	Proteine g % kcal tot	Grassi totali g % kcal tot	Grassi saturi g % kcal tot
Indicare il quantitativo di fibra alimentare e di micronutrienti (almeno calcio, ferro, sodio) giornaliero medio, calcolato almeno su un periodo di una settimana	Fibra alimentare g	Calcio mg	Ferro mg	Sodio mg	altro

Firma
(professionista che ha elaborato le tabelle dietetiche)

Allegato A. 3

Informazioni nutrizionali per la stesura delle tabelle dietetiche

- I criteri per la stesura di menu e tabelle dietetiche devono essere conformi a quanto indicato nella Revisione LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti, nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, ospedaliera ed assistenziale. Costituiscono ulteriori documenti di riferimento sia per l'elaborazione e sia per la valutazione da parte dell'organismo competente le Tabelle di composizione degli alimenti dell'INRAN, eventualmente integrate con la Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia (BDA) dell'Istituto Europeo di Oncologia; altre banche dati eventualmente utilizzate vanno comunque esplicitate nella documentazione fornita.
- Per ciascun alimento va indicato il peso a crudo e al netto degli scarti.
- Per ciascun piatto (primi, secondi e contorni) va specificata la ricetta, nella quale devono essere riportati i pesi dei diversi ingredienti utilizzati per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù. La tabella dietetica consegnata dovrà essere quindi comprensiva di menù differenziati su base stagionale (estate-inverno) e mensile (quattro settimane) e di ricettari completi di tutti gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti previsti dai menù stessi. In aggiunta, può essere riportato anche il peso a cotto della pietanza.

L'elaborato deve essere firmato da professionista competente in materia e abilitato.

Allegato A. 4**ANALISI NUTRIZIONALE TABELLE DIETETICHE****Richiesta parere su tabelle dietetiche prot. n. _____ del _____****Attività
sita in****Titolare**

Caratteristiche del Servizio di Ristorazione (numero di pasti giornalieri, modalità di preparazione e somministrazione)					
Tipologia dell'utenza	Sesso	Età		Tempo permanenza	
Livello di attività fisica medio dell'utenza (caratteristiche attività fisica)					
Tipologia dei pasti somministrati	Colazione	Merenda	Pranzo	Merenda	Cena
	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Presenza di Menù dedicati ad utenti con particolari esigenze etico-religiose	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Presenza di utenti celiaci (L. n 123 del 4/07/05; G.U. n. 156 del 7/07/05)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Menù differenziati su base stagionale	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Menù articolati su 4 settimane	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Variabilità settimanale del menù	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Utilizzo di sale iodato	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Utilizzo di pane poco salato e prodotti semilavorati a ridotto contenuto di sale	pane poco salato (< 1 g /100 g di farina) <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No; altri prodotti <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Ricette previste nel menù complete di tutti gli ingredienti	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Ricette con grammature indicate per ogni singolo ingrediente (eccetto odori e spezie)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				

ANALISI NUTRIZIONALE

	kcal tot	Carboidrati Complessi	Carboidrati Semplici	Proteine	Grassi Totali	Grassi Saturi	Fibra	Calcio	Ferro	Sodio
SETTIMANA Autunno/Inverno		g % kcal	g % kcal	g % kcal	g % kcal	g % kcal	g	mg	mg	mg
SETTIMANA primavera/estate		g % kcal	g % kcal	g % kcal	g % kcal	g % kcal	g	mg	mg	mg

OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

.....

.....

Data

FIRMA OPERATORE SIAN

Allegato A.5**SIAN ASL****PARERE CONCLUSIVO DI VALUTAZIONE TABELLE DIETETICHE**Richiesta parere su tabelle dietetiche prot. n. **del**

ATTIVITA' DI RISTORAZIONE COLLETTIVA.....

SITA IN.....

TITOLARE.....

FASCIA D'ETA' UTENZA SERVITA.....

PARAMETRI ESAMINATI	ADEGUATO	NON ADEGUATO
Distribuzione percentuale dell'energia totale giornaliera nei pasti esaminati		
Apporto calorico giornaliero medio		
Apporto giornaliero medio di macronutrienti		
Apporto giornaliero medio di micronutrienti		
Variabilità settimanale degli alimenti		
Variabilità stagionale riferita a frutta e verdura		

OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

PARERE CONCLUSIVO

.....

.....

.....

FIRMA DEL DIRIGENTE RESPONSABILE

ALLEGATO B**CONTROLLO E MONITORAGGIO DELLA ADEGUATEZZA NUTRIZIONALE DEI PASTI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Il controllo ed il monitoraggio dell'adeguatezza nutrizionale dei pasti somministrati nella ristorazione collettiva viene effettuato con sopralluogo presso la mensa e seguendo modalità diverse a seconda dei casi.

1. Controllo in mense con tabelle dietetiche soggette ad obbligo di approvazione: la vigilanza per l'adeguatezza nutrizionale prevede una verifica sia qualitativa dei pasti somministrati nell'impresa alimentare, utilizzando la **check list 1 (allegato B.1)**, sia quantitativa sugli apporti dietetici, utilizzando la **check list 2 (allegato B.2)**

2. Controllo in mense con tabelle dietetiche non soggette ad obbligo di approvazione: si procede con la valutazione qualitativa dei pasti somministrati, utilizzando la **check list 1 (allegato B.1)** e si acquisiscono in copia le tabelle dietetiche in uso per una successiva approfondita valutazione nutrizionale in sede, secondo i "Criteri per la valutazione delle tabelle dietetiche" punto 2, riportati in allegato A. Tuttavia, qualora tali mense abbiano richiesto ed ottenuto l'approvazione volontaria delle tabelle dietetiche in uso, il controllo viene effettuato secondo le modalità di cui al punto 1.

In entrambi i casi sopradescritti, si invierà al titolare dell'impresa un parere conclusivo circa le diverse valutazioni e verifiche effettuate, a firma del dirigente medico responsabile del procedimento (allegato B. 3). Qualora siano state rilevate inadeguatezze e/o carenze rispetto ai parametri di riferimento (LARN e Linee Guida), il titolare dell'attività verrà invitato con apposita nota e parere conclusivo allegato a provvedere in merito con la massima sollecitudine.

Procedura operativa per la verifica qualitativa dei pasti somministrati – Check list 1 (allegato B.1)

L'operatore provvede alla compilazione della check list 1, possibilmente alla presenza dell'OSA o di un suo delegato. Si procede attribuendo il punteggio rilevato per ogni item previsto e calcolando il punteggio ottenuto in ogni singola sezione della check list. Successivamente si calcola il punteggio totale e si estrapola il giudizio corrispondente in relazione alla tipologia di mensa esaminata.

Procedura operativa per la verifica quantitativa degli apporti dietetici – Check list 2 (allegato B.2)

Strumenti di lavoro: una bilancia pesa alimenti e la relativa modulistica.

Si acquisiscono le informazioni preliminari circa la tipologia dell'utenza servita e le caratteristiche generali dei menù previsti.

Si procede successivamente in 5 fasi:

1. Verifica corrispondenza tra il menu previsto dalla tabella dietetica in uso e pasti effettivamente somministrati (presso la mensa)

L'operatore visiona il menù esposto e le tabelle dietetiche che devono essere disponibili sul posto. Si verifica la corrispondenza tra il pasto previsto per il giorno ed il pasto preparato.

Nel caso non vi sia corrispondenza si procede ugualmente con l'esame di quanto preparato per la somministrazione.

2. Pesatura dei pasti somministrati (presso la mensa)

Per ciascuna pietanza (primo, secondo, contorno, pane, frutta) si deve calcolare inizialmente il numero delle pesate da effettuare: tale valore è in ragione del 3% del numero dei pasti erogati per singolo turno (corrispondente al numero dei commensali per turno); in ogni caso le pesate per pietanza non dovranno essere inferiori a 3. Le pesate si devono effettuare in modo casuale, dopo il porzionamento e poco prima del servizio a tavola, escludendo il peso del piatto di portata; si dovrà infine effettuare la media delle pesature rilevate al netto.

3. Il peso medio della pietanza deve essere confrontato con quello atteso

Si possono realizzare due possibilità.

- a) Le tabelle dietetiche in uso riportano nell'elaborato anche il peso dopo cottura delle pietanze: se il menu preparato è corrispondente al menu atteso, è sufficiente confrontare le grammature previste dalla tabella dietetica, sia per gli alimenti da servire a crudo che per quelli cotti, con quelle effettivamente misurate sul posto.
- b) Le tabelle dietetiche in uso non riportano il peso cotto delle pietanze: si deve preliminarmente procedere alla conversione in cotto degli ingredienti della ricetta, utilizzando le Tabelle di Composizione degli Alimenti dell'INRAN o di altra banca dati (da specificare). Confrontando il peso medio con quello atteso, si considererà adeguata una percentuale di scostamento non superiore al 10% rispetto valori indicati in tabella.

4. Analisi nutrizionale del pasto somministrato (da effettuare in tutti i casi in cui non c'è disponibilità della tabella dietetica o lo scostamento delle pesate sia > al 10% rispetto ai valori indicati nella tabella dietetica)

A tal fine si assume che la ricetta sia stata realizzata secondo le modalità indicate anche per quanto attiene alla proporzione tra i vari ingredienti utilizzati.

- Si applica a ciascun ingrediente la percentuale dell'eventuale discostamento riscontrata;
- Si procede all'analisi nutrizionale (è consigliabile avvalersi di software specifico).

Il pasto sarà considerato adeguato sul piano nutrizionale qualora non siano presenti variabilità significative dell'energia calcolata in base al 50° percentile del LAF (si ammette una variabilità fino al 10% dell'energia, mantenendo comunque la ripartizione dei macronutrienti secondo quanto stabilito dai LARN e dalle Linee Guida, considerando il pasto somministrato).

5. Parere conclusivo sull'adeguatezza nutrizionale dei pasti somministrati

Il parere viene espresso sulla base delle risultanze emerse in sede di verifica (Allegati B.1 e B.2), utilizzando il modello B.3, successivamente inviato al titolare dell'impresa alimentare.

Allegato B. 1**CHECK LIST 1 - VALUTAZIONE NUTRIZIONALE QUALITATIVA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

STRUTTURA									
Denominazione									
Sede operativa									
Sede legale									
Tipologia									
OSA o referente struttura									
Numero pasti medio giornaliero _____					Numero giorni alla settimana _____				
Servizio cena	SI	NO	Diete speciali	SI	NO	Diete per celiachia	SI	NO	

IN GENERALE

	SI (2)	NO (0)
Tabella dietetica e menù sono elaborati da un professionista con competenze nutrizionali?		
Tabella dietetica e menù sono approvati dal SIAN?		
Il menù è ben esposto e consultabile all'interno nel locale mensa?		
Nell'ultimo anno l'azienda ha aderito o realizzato iniziative per la riduzione del consumo di sale?		
Nell'ultimo anno l'azienda di ristorazione ha aderito o realizzato iniziative per la promozione di sale iodato?		
Nell'ultimo anno l'azienda ha aderito o realizzato iniziative per la promozione del consumo di alimenti vegetali?		
Nel locale mensa sono esposti e ben visibili materiali di comunicazione su frutta, verdura e/o meno sale ma iodato		
Nel locale mensa sono predisposte aree dedicate esclusivamente ad alimenti vegetali		
Sono realizzate valutazione periodiche di gradimento dei pasti o degli scarti		
Sono previsti e/o realizzati incontri di formazione al personale su temi quali la prevenzione della salute attraverso l'alimentazione?		
Sono promosse e applicate campagne informative interne aziendali (ad esclusione di quelle con gli organi competenti) a scopo di promuovere la corretta alimentazione?		

NEL MENU': I PRIMI PIATTI

	Mai o raramente (0)	1 volta a settimana (1)	2-3 volte a settimana (2)	Tutti i giorni (3)
E' presente riso o pasta o altro cereale con verdure?				
E' presente riso o pasta o altro cereale con legumi?				
Sono presenti primi piatti tipici con legumi o verdure? (es. risi e bisi)				

NEL MENU': I CONTORNI DI VERDURA

	Mai/raramente (0)	1 volta a settimana (1)	2-3 volte a settimana (2)	Tutti i giorni (3)
E' presente sia verdura cruda che cotta?				
Sono presenti almeno 3 tipi di verdure?*				
Sono presenti i legumi come contorno/pietanza?				
Sono presenti preparazioni a base di verdura? (es. sformato, passati di verdura, torte rustiche)				
	SI (2)	NO (0)	IN PARTE (1)	
Viene rispettata la varietà?				
Viene rispettata la stagionalità?				

NEL MENU': LA FRUTTA

	Mai/ raramente (0)	1 volta a settimana (1)	2-3 volte a settimana (2)	Tutti i giorni (3)
Sono presenti almeno 2 tipi di frutta?*				
La frutta viene offerta anche come frullato o spremuta o succo o macedonia?				
	SI (2)	NO (0)	IN PARTE (1)	
Viene rispettata la varietà?				
Viene rispettata la stagionalità?				

NEL MENU': SALE E SALE IODATO

	SI (2)	NO (0)
• DISPONIBILITA' DI SALE IODATO PER I COMMENSALI		
E' disponibile pane poco salato? (< 1,0 g/100 g di farina)		
E' disponibile pane senza sale?		
Si può scegliere un menu a contenuto controllato di sale?		
Esistono attenzioni e/o procedure per limitare il contenuto di sale nelle preparazioni?		
• UTILIZZO SALE IODATO		
<input type="checkbox"/> SI, sempre sia per cucinare che per condire (3) <input type="checkbox"/> SI, sempre ma solo per cucinare (2)		
<input type="checkbox"/> SI, sempre ma solo per condire (2) <input type="checkbox"/> Alcune volte (1) <input type="checkbox"/> Mai (0)		
• VENGONO UTILIZZATE MATERIE PRIME/ SEMILAVORATI A ELEVATO CONTENUTO DI SALE? Semilavorati (es. carne impanata, crocchette/bastoncini di pesce, verdure preparate), preparati per brodo, prodotti in scatola (es. legumi, verdure)		
<input type="checkbox"/> NO/Raramente (3) <input type="checkbox"/> SI con uso limitato per quantità e frequenza (2)		
<input type="checkbox"/> SI con uso diffuso (1) <input type="checkbox"/> SI con uso diffuso e sistematico (0)		

Specifiche.....

.....

	PUNTI*	
IN GENERALE		
NEL MENU': I PRIMI PIATTI		
NEL MENU': I CONTORNI DI VERDURA		
NEL MENU': LA FRUTTA		
NEL MENU': SALE E SALE IODATO		
PUNTEGGIO TOTALE**		
GIUDIZIO	MENSE CON BUFFET	ALTRE MENSE
Molto positivo	RANGE > 55	RANGE > 45
Positivo	25-55	20-45
Sufficiente	11-25	11-25
Negativo	0-10	0-10

* calcolare il punteggio ottenuto in ogni singola sezione della check list

** calcolare il punteggio totale ed estrapolare il giudizio considerando il punteggio totale ottenuto in caso di mensa con buffet o altra tipologia di mensa

Data_____

Firma Responsabile Mensa

Firma Operatore SIAN

.....

.....

Allegato B. 2

CHECK LIST 2 – VERIFICA QUANTITATIVA APPORTI DIETETICI

Attività.....

Sita in

Titolare

Verifica effettuata in data

Operatori SIAN

Pasto somministrato

.....

.....

Presenza di tabella dietetica **SI**

NO

Menu somministrato corrispondente a quello previsto dalla tabella dietetica **SI** **NO**

Menu visibilmente esposto **SI** **NO**

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Sesso **F** **M** **Fascia d'età** **Tempo di permanenza**

TIPOLOGIA PASTO VALUTATO

Colazione **SI** **NO** **Merenda** **SI** **NO** **Pranzo** **SI** **NO** **Merenda** **SI** **NO**

Cena **SI** **NO**

RICETTE PREVISTE NEL MENU COMPLETE DI TUTTI GLI INGREDIENTI

SI **NO**

UTENZA SERVITA n°..... PESATE EFFETTUATE n°.....

Portata	Piatto vuoto (tara)	Pesate complete delle portate in grammi					Peso netto medio	Peso atteso	Scostamento (*)
		grammi	I	II	III	IV			
PRIMO									
SECONDO									
CONTORNO									
PANE									
FRUTTA									
DOLCE									

(*) Percentuale di scostamento accettabile ≤ 10%

TABELLA CONVERSIONE CRUDO-COTTO

	NOME PIETANZE	INGREDIENTI	PESO A CRUDO in grammi	CONVERSIONE IN COTTO in grammi
PRIMO PIATTO				
SECONDO PIATTO				
CONTORNO				
PANE				
FRUTTA				
DOLCE				

RISULTANZE ANALISI NUTRIZIONALE PASTI
(da effettuare in tutti i casi in cui non c'è disponibilità della tabella dietetica o lo scostamento delle pesate sia > al 10% rispetto ai valori indicati nella tabella dietetica)

kcal tot	Carboidrati Complessi	Carboidrati Semplici	Proteine	Grassi Totali	Grassi Saturi	Fibra	Calcio	Ferro	Sodio
	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg
	%	%	%	%	%				
	kcal	kcal	kcal	kcal	kcal				

OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Data

FIRMA OPERATORE SIAN

Allegato B. 3**SIAN ASL****ADEGUATEZZA NUTRIZIONALE DEI PASTI SOMMINISTRATI
PARERE CONCLUSIVO**

ATTIVITA' DI RISTORAZIONE COLLETTIVA.....

SITA IN.....

TITOLARE.....

FASCIA D'ETA' UTENZA SERVITA.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA

PARAMETRI ESAMINATI MENU' GIORNALIERO	ADEGUATO	NON ADEGUATO		
Rispetto Menù giornaliero nel giorno del sopralluogo				
Porzione corrispondente alla grammatura indicata				
Analisi nutrizionale del pasto				
PARAMETRI ESAMINATI TABELLA DIETETICA (se non approvata o in presenza di scostamento delle pesate > al 10%)	ADEGUATO	NON ADEGUATO		
Distribuzione percentuale dell'energia totale giornaliera nei pasti esaminati				
Apporto calorico giornaliero medio				
Apporto giornaliero medio di macronutrienti				
Apporto giornaliero medio di micronutrienti				
Variabilità settimanale degli alimenti				
Variabilità stagionale riferita a frutta e verdura				
PUNTEGGIO CHECK LIST VALUTAZIONE NUTRIZIONALE QUALITATIVA	Molto positivo	Positivo	Sufficiente	Negativo

OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

PARERE CONCLUSIVO

.....

FIRMA DEL DIRIGENTE RESPONSABILE