



A.S.L. TO3

Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171

P.E.C: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO
Stradale Fenestrelle, 72 - 10064 Pinerolo TO
Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

COMUNICATO STAMPA

MENSE AZIENDALI SOTTO CONTROLLO: L'ASL INTERVIENE SULLA QUALITÀ E SULL'INFORMAZIONE NUTRIZIONALE

OGNI ANNO LA DITTA FORNITRICE SOMMINISTRA 870.000 PASTI DI CUI 180.000 AI DIPENDENTI NELLE MENSE DELL'ASL TO3 – PARTICOLARE ATTENZIONE DELL'ASL :IN CORSO CONTROLLI E VERIFICHE PER GARANTIRE LA QUALITÀ' ED IL RISPETTO DEI CONTRATTI NONCHE' INTERVENTI SU ASPETTI NUTRIZIONALI QUALI L'AUMENTO DI FRUTTA E VERDURA E LA DIMINUZIONE DI SALE

L'ASL ha attivato un percorso di particolare attenzione nei confronti della ristorazione aziendale con l'obiettivo da una parte di assicurare il puntuale rispetto del severo capitolato di gestione da parte della ditta fornitrice dei pasti, dall'altra il ben essere e la salute dei consumatori compresi i dipendenti dell'ASL TO3 fruitori delle mense aziendali. Un contesto numericamente importante se si pensa che ogni anno vengono distribuiti ben 870.000 pasti di cui 180.000 destinati ai dipendenti presso le 9 mense aziendali .

Per rendere più efficaci le verifiche , la Direzione aziendale oltre al lavoro del Servizio Logistica sul fronte del rispetto dei contratti e del Servizio di Igiene pubblica per le verifiche ed i controlli nell'ambito del sistema HACCP, ha istituito anche la **Commissione ristorazione** che prevede la presenza sia dei rappresentanti dei dipendenti (organizzazioni sindacali) sia dei pazienti (rappresentanti delle associazioni di tutela). Fra gli ultimi incontri, in data 28 giugno 2017 tale Commissione si è riunita ed ha esaminato la situazione della ristorazione, tenuto conto di osservazioni e richieste di verifica pervenute da dipendenti.

Sono stati affrontati temi quali la qualità e quantità di determinati prodotti (es. frutta, piatti di verdura e insalata) e le alternative per gli utenti presenti nei menù che fruiscono del servizio in particolare nell'ultima parte del turno mensa (serale) La ditta appaltatrice si è impegnata a risolvere tempestivamente i problemi segnalati ed in particolare ad mandare una maggiore varietà di scelta di prodotti freddi non deperibili fino a fine servizio.

Singoli problematiche come quella segnalata presso la mensa dell'Ospedale di Pinerolo in merito ad incongruenze sulla etichettatura dei prodotti sono state immediatamente oggetto di contestazione alla ditta da parte dell'ASL; la stessa ASL ha altresì effettuato controlli su tutte le sedi



www.regione.piemonte.it/sanita

COMUNICAZIONE – ASL TO3

Dirigente Amministrativo Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – 011 4017060 www.aslto3.piemonte.it – comunicazione@aslto3.piemonte.it
Via Martiri XXX Aprile n° 30 – Collegno tel. 011 4017058 / Str.le Fenestrelle n° 72 – Pinerolo tel. 0121 235226/235220

aziendali ove sono presenti mense ed ha richiesto tramite il servizio Igiene Alimenti e Nutrizione specifiche prescrizioni in merito alle modalità di gestione delle monoporzioni, della fase di etichettatura e delle azioni correttive atte ad evitare il ripetersi delle non conformità evidenziate.

La ditta ha assicurato un immediato intervento e gli organi di vigilanza dell'ASL continueranno quotidianamente a vigilare e monitorare la situazione .

Parallelamente al sistema di vigilanza e verifica sulla qualità e l'igiene delle preparazioni degli alimenti l'Azienda ha varato il progetto "ben vivere" dedicato alla promozione della salute attraverso la corretta alimentazione ad iniziare dai dipendenti ASL; le Dietiste dell'Azienda stanno infatti coinvolgendo i dipendenti fruitori delle mense nonché la ditta fornitrice dei pasti Alessio, con l'obiettivo generale di ridurre il sale sia all'atto del consumo dei cibi sia, progressivamente, fin dalla fase di preparazione dei cibi; circostanze che hanno una ricaduta positiva anche sui cibi consumati dai pazienti. La ditta citata ha pienamente collaborato al progetto impegnandosi a tenere conto degli aspetti segnalati per assicurare cibi sempre più in linea con una corretta alimentazione; obiettivi che inizialmente puntano non solo a ridurre il sale, ma anche ad incrementare le porzioni di frutta e verdura nei menù.

L'iniziativa era partita dalla somministrazione di un questionario ai dipendenti fruitori delle mense per valutare, partendo dai pasti effettuati in mensa, più in generale gli stili di vita e la necessità di una corretta alimentazione anche nella vita extralavorativa per prevenire malattie croniche e cardiovascolari.

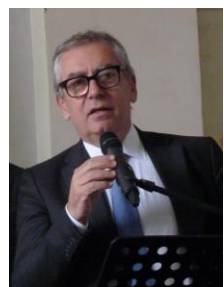
La Direzione aziendale ha deciso dunque di applicare in modo reale e puntuale quanto previsto dal Piano regionale della prevenzione e dall'Organizzazione Mondiale della sanità che nel capitolo denominato Workplace Health Promotion (WHP) ha espressamente indicato la necessità che negli ambienti di lavoro, ad iniziare dalle istituzioni pubbliche più virtuose, vengano attivati progetti di promozione della salute per i propri lavoratori.

L'intervento nelle mense è stato condotto dalle Dietiste del Servizio Igiene alimenti e Nutrizione dell'ASL TO3 **Susanna Spagna e Lucia Bioletti**, e rappresenta uno dei laboratori del progetto sul benessere psico-fisico affiancandosi ad altre iniziative concomitanti quali ad esempio i gruppi di cammino.

Nella pratica, sono state richieste alla ditte fornitrice dei pasti i menù e le tabelle dietetiche sia invernali che estive. Per ogni piatto sono stati calcolati i valori nutrizionali per porzione; per la determinazione del contenuto di sale si è tenuto conto di quello presente naturalmente negli alimenti e i valori si riferiscono alla ricetta relativa ad una porzione.

I risultati sono stati confrontati con "la scala ufficiale del sale fornita dagli alimenti" che utilizza il codice cromatico del semaforo. La stessa codifica è stata applicata alle ricette al fine di evidenziare quelle con contenuto in sale alto, medio e basso.

Si è poi scelto di evidenziare i piatti del menù che contengono un quantitativo di frutta e/o verdura tale da contribuire, nei pasti consumati in Azienda, al raggiungimento delle 5 porzioni giornaliere raccomandate, ovvero almeno 100 grammi.



"L'Azienda si preoccupa dunque non solo della salute dei propri assistiti, ma anche dei propri dipendenti ed il lavoro svolto presso le mense costituisce un segnale di attenzione" - sottolinea il Dr. Flavio Boraso – Direttore Generale dell'ASL TO3 - "D'altra parte , un'Azienda sanitaria che si occupa di promozione della salute e dà prescrizioni all'esterno deve anche dare un esempio virtuoso nei propri comportamenti. Anche per questo stiamo altresì verificando con la ditta fornitrice la qualità e modalità di preparazione dei cibi somministrati nonché controllando la correttezza delle procedure adottate e delle indicazioni presenti sui cibi stessi affinché venga assicurato il puntuale rispetto dei severi capitolati che l'ASL aveva a fatto sottoscrivere alla ditta stessa in sede di affidamento del servizio mensa " .

Sono stati infine predisposti poster informativi in tutte le mense aziendali per fornire un'indicazione ai dipendenti sulle scelte da fare nel menù, con messaggi semplici e diretti.



www.regione.piemonte.it/sanita

COMUNICAZIONE – ASL TO3

Dirigente Amministrativo Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – 011 4017060 www.aslto3.piemonte.it – comunicazione@aslto3.piemonte.it
Via Martiri XXX Aprile n° 30 – Collegno tel. 011 4017058 / Str.le Fenestrelle n° 72 – Pinerolo tel. 0121 235226/235220

STILI DI VITA, ALIMENTAZIONE E RISCHI PER LA SALUTE - In Europa il 48% dei decessi è legato alle malattie del sistema circolatorio, mentre in Italia il 33 % dei decessi per malattia del sistema circolatorio sono stati attribuiti a malattie ischemiche del cuore ed il 25 % a malattie cerebrovascolari. Le condizioni a rischio più frequenti sono l'ipertensione arteriosa e l'ipercolesterolemia.

E' provato e confermato dall'OMS che il consumo abituale di **sale** è associato all'ipertensione arteriosa, oltre ad altre patologie cronico degenerative come i tumori dello stomaco, le malattie renali, favorendo anche la calcolosi renale e lo sviluppo di osteoporosi. L'abuso di sale incrementa il rischio associato all'obesità. In Piemonte l'ipertensione viene riferita da circa un soggetto su cinque, aumenta con l'età. L'ipertensione si può prevenire con comportamenti salutari e con un ridotto consumo di sale.

Le patologie di natura aterosclerotica sono patologie croniche strettamente connesse allo stile di vita (uso di tabacco, scorrette abitudini alimentari, sedentarietà e stress psicosociale).

Il crescente uso del sale nella produzione alimentare ha portato ad un progressivo aumento dei consumi e dell'attuale preferenza per i cibi salati, tanto che il **consumo medio di sale giornaliero** nella popolazione italiana si attesta intorno agli 11 grammi negli uomini ed 8 nelle donne, valori ben superiori ai 5 grammi al giorno raccomandati dall'OMS. Tuttavia di questi 8/11 grammi, solo il 5% è naturalmente presente negli alimenti, il 15% viene aggiunto dalle persone a tavola o nella preparazione degli alimenti mentre il restante 80% è presente negli alimenti già pronti. Basta poco tempo per abituare il gusto ad una alimentazione con un basso contenuto di sale. Il consumo di **frutta e verdura** esercita un effetto protettivo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, infatti viene raccomandato di consumare almeno 200 g di frutta (2-3 porzioni) e 200 g di verdura (2-3 porzioni) al giorno. I dati del sistema di sorveglianza PASSI mostrano che in Italia quasi la metà degli adulti di 18-69 anni (48,0%) consuma almeno 3 porzioni di frutta e/o verdura al giorno, ma meno di 1 italiano su 10 (9,6%) ne consuma almeno 5.

13 luglio 2017

