

Le attività dell'ASL della Provincia di Varese nella lotta allo spreco alimentare

Dott. Massimiliano Cernuschi
Dott.ssa Valentina Romano
UOC Sicurezza Alimentare e Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione Medico
Direzione Sanitaria



ASL Varese

**Le attività dell'ASL della Provincia di Varese nella
lotta allo spreco alimentare**

Aspetti Nutrizionali

Stesura o pareri preventivi su

il capitolato speciale d'appalto

Monitoraggio dei cibi prodotti in **eccesso** e non riutilizzati;

Recupero per scopi assistenziali di generi alimentari **non consumati**;

Monitoraggio costante della **soddisfazione** dell'utenza;

Formazione del personale su porzionatura e distribuzione;

Scoraggiare la somministrazione di una seconda porzione.



Verifica della qualità nutrizionale presso

Centro cottura

Qualità merceologica;

Cottura dei prodotti alimentari e mantenimento delle **caratteristiche nutrizionali**;

Valutazione sensoriale in termini di aspetto, appetibilità, contenuto in sale e cottura.

Verifica delle

Tabelle dietetiche

Composizione ***bromatologica***

Fabbisogni nutrizionali

Qualità merceologica

Stagionalità

Varietà



Formazione della **Commissione mensa**

Rilevare qualsiasi ***situazione anomala*** che riguardi il servizio

Verificare costantemente l'andamento della ***gradibilità*** del menù proposto attraverso ***schede di valutazione*** opportunamente predisposte

Verificare l'efficienza/efficacia del servizio ristorazione

Linee guida per la
Commissione mensa

(2000)













Le attività dell'ASL della Provincia di Varese nella lotta allo spreco alimentare

Gradibilità del pasto

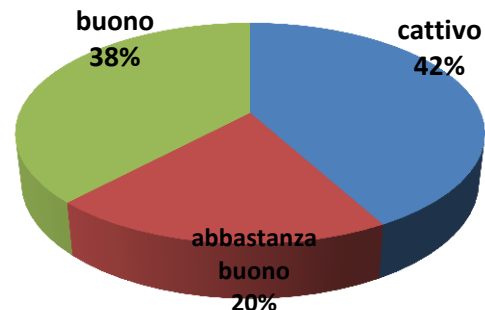
- *Studio condotto dall'ASL dal 2009 al 2011*
- *Presso le Scuole Primarie del Comune di Varese*
- *Coinvolti 378 bambini*
- *Rilevazione con Scheda di gradimento del pasto*

Risultati

- *I primi piatti e i secondi piatti* hanno avuto in prevalenza **giudizi positivi** (73-53% buono e 17-30% abbastanza buono)
- *I legumi* sono stati apprezzati da poco più della **metà del campione** (29% buono e 32% abbastanza buono)
- **La frutta** ha ottenuto **giudizi positivi** (69% buono e 14% abbastanza buono)

	Buono	Abbastanza buono	Cattivo
1 piatto			
2 piatto			
Contorno			
Frutta			

Gradibilità dei contorni



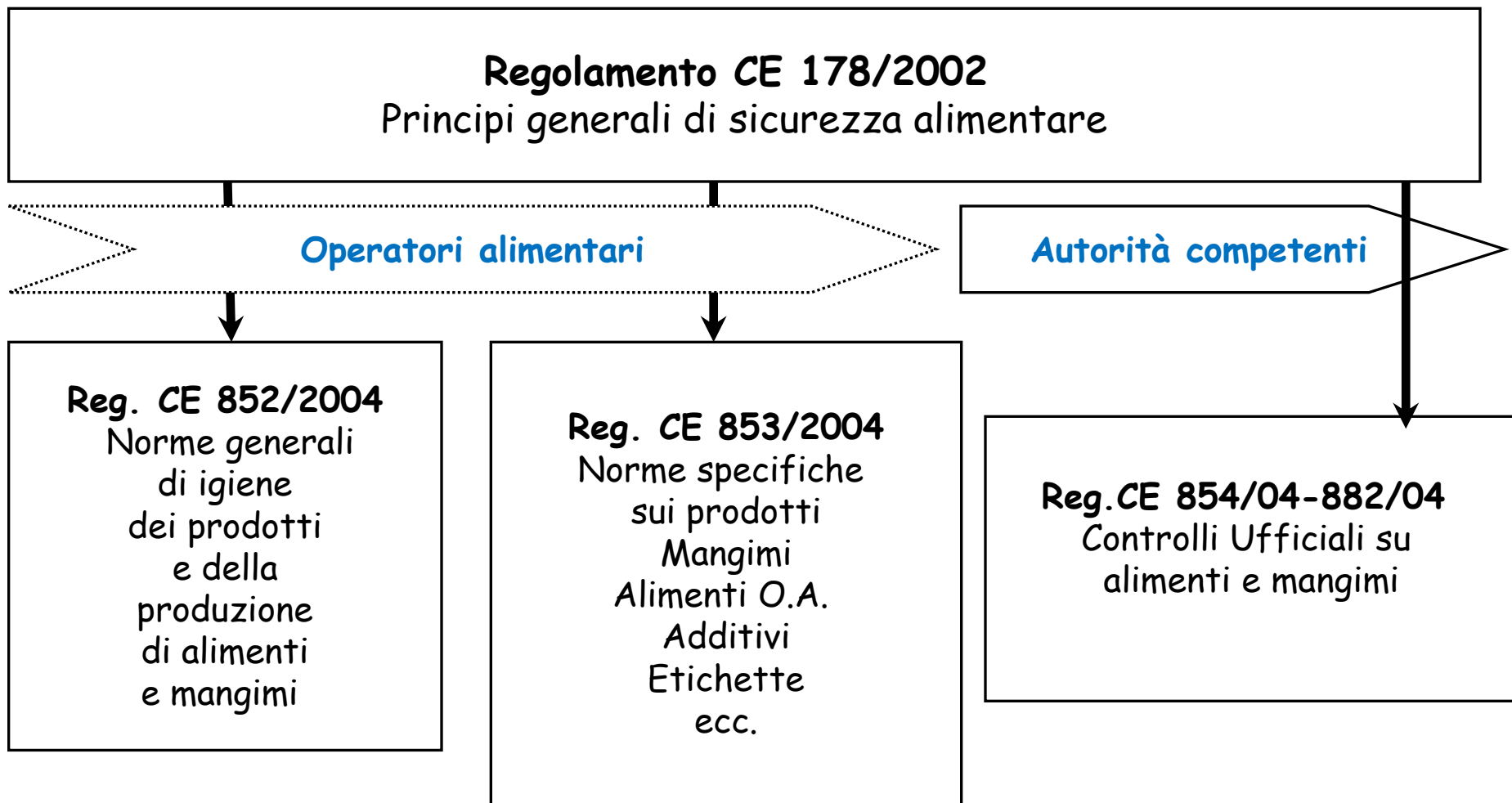


ASL Varese

**Le attività dell'ASL della Provincia di Varese nella
lotta allo spreco alimentare**

Aspetti Igienico - Sanitari

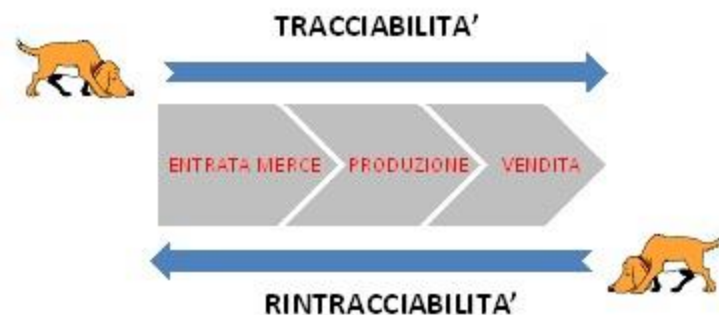
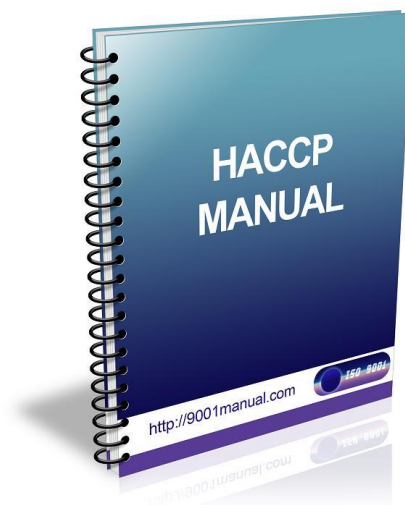
Sicurezza Alimentare: L'organizzazione delle norme



Le attività dell'ASL della Provincia di Varese nella lotta allo spreco alimentare

Le norme danno particolare rilevanza alla gestione dei processi secondo i sette principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), alla rintracciabilità e all'informazione a tutela dei consumatori, responsabilizzando in proposito gli Operatori del Settore Alimentare (OSA).

Esse avendo come **obiettivo primo la salute del consumatore**, non prevedono deroghe al rispetto dei requisiti per la sicurezza alimentare.



Le attività dell'ASL della Provincia di Varese nella lotta allo spreco alimentare

A livello igienico - sanitario, quando il cibo viene donato, si pone il problema della “corretta tenuta” degli alimenti, per questo la legge di stabilità (legge n.147/2013), prevede, all’art.1, commi 236, 237, 238, che le **Onlus**, che forniscono alimenti agli indigenti, e gli **operatori del settore alimentare (OSA)** che donano detti alimenti alle Onlus, **debbono garantire un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo, ciascuno per la parte che gli compete** e che detto obiettivo è raggiunto anche attraverso la predisposizione di specifici manuali di corretta prassi operativa, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 882/2004, validati dal Ministero della salute.”



La U.O.C. SICUREZZA ALIMENTARE nella sua attività riguardante l'aspetto igienico – sanitario degli alimenti, in veste di autorità competente territoriale al controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, è **impegnata a conciliare la legge** 155/03 (del “buon samaritano”) coi Regolamenti (UE) di sicurezza alimentare attraverso:

- **la verifica di fattibilità del riutilizzo** a fini benefici dei prodotti alimentari invenduti o non somministrati presso grande distribuzione organizzata, laboratori, piccola-media distribuzione, ristorazione scolastica e pubblica (mense, ristoranti)



- **La verifica della corretta applicazione delle procedure igienico-sanitarie** di ritiro, conservazione, eventuale abbattimento e trasporto degli alimenti in eccedenza non somministrati previste nel Manuale di Autocontrollo ai sensi del Reg. Ce 852/2004.
- **La verifica della formazione** in tema di sicurezza igienico - sanitaria per gli operatori delle associazioni beneficiarie che ricevono e distribuiscono alimenti ai sensi della L. 155/2003.
- **L'assistenza tecnica e indicazioni** nello stabilire rigorosi criteri di selezione, conservazione, trasporto e eventuale somministrazione degli alimenti condivisi con donatori (imprese alimentari) e riceventi (volontariato solidale, enti di assistenza) che li hanno fatti propri (opuscoli informativi utilizzo alimenti).



Finalità attività ASL:

Aspetti nutrizionali:

- Elaborare il **Capitolato di speciale di appalto** con chiare indicazioni per il monitoraggio dello spreco alimentare e le procedure da adottare
- **Modalità di cottura** e tempi di trasporto
- Sperimentare **nuove ricette** per almeno 30 giorni
- Laboratori ed incontri di **educazione alimentare**
- Controllo delle **merende** a metà mattina
- **Monitoraggio frequente e continuo**

In fase di acquisizione:

- Programma “ Il pasto a scuola si valuta online”
Città metropolitana di Milano – ASL Milano 2

Aspetti igienico- sanitari:

In veste di autorità competente territoriale al controllo ufficiale in materia igienico – sanitaria, **fornisce informazioni e indicazioni utili a superare le criticità** nell'ambito dei processi per il recupero delle eccedenze a favore dei bisognosi, **garantendo e verificando** al contempo i criteri di sicurezza alimentare.

**“Se vuoi costruire una barca, non
radunare uomini per tagliare legna,
dividere i compiti e impartire ordini,
ma insegna loro la nostalgia per il
mare vasto ed infinito”**

Antoine de Saint-Exupéry



ASL Varese

www.asl.varese.it

www.facebook.com/aslvarese

www.twitter.com/aslvarese
