

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 161 del 22 febbraio 2022

**Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e delle nuove "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021.**

*[Sanità e igiene pubblica]*

Note per la trasparenza:

Con il presente provvedimento si intende approvare le nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e le nuove "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021. Il presente provvedimento non comporta spesa a carico del bilancio regionale.

L'Assessore Manuela Lanzarin riferisce quanto segue.

La ristorazione collettiva, soprattutto nei contesti di comunità, è un settore di intervento nel quale vengono messe in atto azioni preventive sia sotto l'aspetto igienico-sanitario, in quanto finalizzate a garantire la sicurezza degli utenti, che sotto l'aspetto nutrizionale, promuovendo l'assunzione di sostanze nutritive essenziali per il benessere personale e la limitazione dell'assunzione di componenti che possono risultare nocivi per la salute.

L'aspetto nutrizionale è particolarmente rilevante per quanto riguarda i bambini, ma anche per gli anziani, che rappresentano una porzione numericamente rilevante della popolazione, considerato l'invecchiamento della popolazione italiana.

Secondo i dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), l'86% dei decessi e il 75% della spesa sanitaria in Europa e in Italia sono determinati da patologie croniche dovute anche a scorretta alimentazione, inattività fisica, abitudine al fumo ed abuso di alcol, principali fattori di rischio di malattie cronico, degenerative.

Con il Decreto Ministeriale del 16/10/1998, recante "Approvazione delle linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle aziende sanitarie locali", sono stati individuati, fra le competenze dei SIAN, anche gli interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva.

A livello nazionale, con il DPCM del 04/05/2007 è stato approvato il documento programmatico "Guadagnare Salute - rendere facili le scelte salutari", che ha previsto il potenziamento a livello regionale di politiche e strategie a sostegno della promozione della salute, secondo i principi e l'implementazione delle azioni di competenza regionale previsti dal Programma nazionale.

Inoltre, nel corso degli anni la Regione del Veneto ha aderito a diversi progetti che promuovono abitudini alimentari corrette e la garanzia di un pasto sicuro dal punto di vista igienico-nutrizionale, ma allo stesso tempo gradevole e accettato dall'utente, con un giusto rapporto tra qualità e prezzo.

La Medicina Basata sulle Evidenze (EBM, Evidence-based medicine) dimostra che la promozione della corretta alimentazione è efficace se effettuata anche attraverso la ristorazione sociale, sia in ambito scolastico che nelle strutture residenziali extraospedaliere.

Considerata l'importanza della tematica della ristorazione, anche nel precedente Piano Regionale Prevenzione 2014-2018, di cui alla D.G.R. n. 749 del 14/05/2015, prorogato fino al 31/12/2019, era contenuto uno specifico Programma di promozione di una corretta alimentazione, che prevedeva un'azione specifica sulla ristorazione collettiva sociale, affiancata da altre due azioni riguardanti la consulenza dietetico-nutrizionale e l'educazione e promozione della salute in ambito alimentare.

L'importanza di seguire e scegliere una corretta e sana alimentazione diventa essenziale in quanto essa influisce non solo sulla prevenzione di malattie croniche non trasmissibili come il diabete, l'ipertensione e l'ipercolesterolemia, ma anche sulla protezione da malattie infettive, come ben evidenziato in questo periodo emergenziale. Il monitoraggio di questi fattori di rischio legati a comportamenti individuali viene effettuato in Veneto attraverso specifici Programmi di sorveglianza, inseriti anche nel precedente PRP.

Il servizio di ristorazione scolastica rappresenta un capitolo complesso della ristorazione collettiva, perché, da un lato, deve dare una garanzia igienico-sanitaria dei pasti erogati e, dall'altro, deve educare i piccoli utenti al consumo di alimenti e pietanze nutrizionalmente adeguate alla loro età.

Come dimostrato anche da studi scientifici, la promozione degli stili di vita salutari deve partire dalla promozione efficace di una sana e corretta alimentazione ed insegnare l'importanza di una dieta varia ed equilibrata. Infatti, una giusta alimentazione è determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, per poi proseguire durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Tra le strategie efficaci di popolazione rientrano gli interventi sulle scelte dietetiche a scuola e sulla loro offerta, che contribuiscono a favorire corretti comportamenti alimentari.

Il tema della ristorazione scolastica è stato affrontato per la prima volta, in modo organico e completo, con la D.G.R. n. 3883 del 30/12/2001, con la quale sono state approvate le "Linee Guida per il miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", poi aggiornate nel 2003, nel 2007 e nel 2013, in linea con l'evoluzione della normativa europea e nazionale, l'acquisizione di nuove conoscenze tecnico-scientifiche, la nascita di nuove esigenze di diete speciali per le allergie, nonché tenuta presente l'esperienza maturata dai SIAN delle Aziende ULSS del Veneto.

Successivamente, al fine di dare uno strumento regionale di supporto uniforme alle amministrazioni comunali e scolastiche (pubbliche e private), è stata redatta, tramite un apposito gruppo di lavoro formato da una commissione di esperti, una nuova edizione delle Linee di indirizzo della Regione del Veneto per la ristorazione scolastica, in aggiornamento delle precedenti, approvata con la D.G.R. n. 1189 del 01/08/2017.

Inoltre, nel corso del 2020, la Conferenza Unificata Rep. Atti n. 3/CU del 15/01/2020 ha espresso parere favorevole sullo schema di Decreto del Ministero della Salute, di concerto con il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e con il Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, concernente le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica".

Inoltre, con riferimento alla popolazione degli anziani, la promozione della corretta alimentazione è efficace anche nelle strutture residenziali extra-ospedaliere, in quanto produce significativi e stabili cambiamenti nell'alimentazione degli ospiti di queste stesse strutture.

Infatti, a livello regionale si è sviluppata una progettualità nell'area di interesse delle case di riposo, in parallelo a quella nell'area della ristorazione scolastica, nell'ambito della quale uno specifico Gruppo di Lavoro ha elaborato e presentato alla Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria della Regione del Veneto una proposta di Linee di Indirizzo per la Ristorazione delle Strutture Residenziali Extraospedaliere, che è stata oggetto di approvazione con la D.G.R. n. 1556 del 17/11/2020.

Anche il nuovo Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2020-2025 e il Piano Regionale di Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con la recente D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021, pone una specifica attenzione al tema della ristorazione, prevedendo sul tema, all'interno del Macro-Obiettivo (MO) 1 - "Malattie croniche non trasmissibili", diversi programmi predefiniti (PP) e liberi (PL):

- il PP1, "Scuole che Promuovono Salute", ha tra gli obiettivi strategici il miglioramento dell'attività di controllo sulla presenza di sale iodato presso punti vendita e ristorazione collettiva e la formazione di tutti i componenti della ristorazione collettiva scolastica;
- il PP3, "Promozione della salute in ambiente di lavoro", mira agli stessi obiettivi del PP1, ma calati nel contesto della ristorazione collettiva aziendale;
- il PL11, "Sistema integrato per il contrasto dei determinanti della cronicità", e il PL12, "Sistema integrato per la salute della famiglia nei primi 1000 giorni di vita", hanno gli stessi obiettivi della ristorazione collettiva sociale socio-assistenziale (operatori scolastici, sanitari, ditte di ristorazione, ditte di vending, distributori, stakeholder, famiglie, lavoratori, pazienti, etc.).

Con il DM n. 65 del 10 marzo 2020 sono stati aggiornati e sostituiti i precedenti CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), adottati con DM del 25 luglio 2011 (GU Serie Generale n.220 del 21-09-2011), ponendo maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente, all'ecosostenibilità e alla qualità degli alimenti.

In tale contesto, in piena sintonia con i nuovi PNP 2020-2025 e PRP 2020-2025 e in linea con le più ampie politiche e strategie regionali, la Regione del Veneto - Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria, in collaborazione con alcuni componenti del Gruppo di lavoro istituito con DDR n.23 del 28 marzo 2017, ha deciso di rivedere le precedenti Linee di indirizzo, sia in tema di ristorazione scolastica che di ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere, approvate rispettivamente con la D.G.R. n. 1189 del 01/08/2017 e con la D.G.R. n. 1556 del 17/11/2020, sostituendole integralmente con le nuove Linee di indirizzo che si propongono all'approvazione della Giunta Regionale, quali rispettivamente **Allegato "A"** e **Allegato "B"**, entrambi su supporto digitale, al presente provvedimento di cui costituiscono parte integrante e

sostanziale.

Il relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della Giunta regionale il seguente provvedimento.

#### LA GIUNTA REGIONALE

UDITO il relatore, il quale dà atto che la struttura competente ha attestato, con i visti rilasciati a corredo del presente atto, l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale, e che successivamente alla definizione di detta istruttoria non sono pervenute osservazioni in grado di pregiudicare l'approvazione del presente atto;

VISTA la Conferenza Unificata Rep. Atti n. 3/CU del 15/01/2020;

VISTO il DPCM del 04/05/2007;

VISTO il DM n.65 del 10 marzo 2020;

VISTE la L.R. n. 1 del 10/01/1997, la L.R. n. 54 del 31/12/2012;

VISTE la D.G.R. n. 3883 del 30/12/2001, la D.G.R. n. 749 del 14/05/2015, la D.G.R. n. 1189 del 01/08/2017, la D.G.R. n. 1556 del 17/11/2020, la D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021;

delibera

1. di approvare le premesse quali parti integranti e sostanziali del presente provvedimento;
2. di approvare, in sostituzione delle precedenti Linee di indirizzo adottate con la D.G.R. n. 1189 del 01/08/2017 e con la D.G.R. n. 1556 del 17/11/2020, le nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e le nuove "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", contenute rispettivamente nell'**Allegato "A"** e nell'**Allegato "B"**, entrambi su supporto digitale, al presente provvedimento di cui costituiscono parte integrante e sostanziale;
3. di dare atto che la presente delibera non comporta spesa a carico del bilancio regionale;
4. di incaricare la Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria all'esecuzione del presente atto;
5. di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale Regionale.