

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 1663 del 12 novembre 2018

Approvazione delle "Linee di indirizzo regionali per gli Ambulatori nutrizionali dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)" e delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica", in sostituzione dell'Allegato A alla D.G.R. n. 1189 del 01/08/2017 e contestuale recepimento dell'Intesa, ai sensi dell'articolo 10 della Legge n. 166 del 19/08/2016, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano e gli Enti locali sul documento recante "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti". Rep. Atti n. 49/CU del 19/04/2018.

[Sanità e igiene pubblica]

Note per la trasparenza:

Con il presente provvedimento si intendono proporre all'approvazione le "Linee di indirizzo regionali per gli Ambulatori nutrizionali dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione" e le nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica", che sostituiscono l'Allegato A alla D.G.R. n. 1189 del 01/08/2017. Si intende, inoltre, recepire l'Intesa n. 49/CU del 19/04/2018 sul documento recante "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti".

Il presente provvedimento non comporta spesa a carico del bilancio regionale.

L'Assessore Luca Coletto riferisce quanto segue.

Il Programma "Guadagnare Salute", approvato con il D.P.C.M. del 04/05/2007, prevede 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 "Guadagnare Salute - rendere facili le scelte salutari".

Il Piano Regionale Prevenzione 2014-2018, approvato con la con D.G.R. n. 749 del 14/05/2015, ha posto come uno dei suoi punti cardine lo slogan di Guadagnare Salute "rendere facili le scelte salutari", attraverso il potenziamento a livello regionale e locale di politiche e strategie a sostegno di stili di vita sani, in grado di contrastare le malattie cronico-degenerative, basato sul principio dell'intersettorialità, secondo la strategia Salute in tutte le Politiche.

Nell'attuale Piano Regionale Prevenzione, prorogato al 31/12/2019 con la D.G.R. n. 792 del 08/06/2018, è previsto un Programma per la promozione di una corretta alimentazione, articolato in tre aree finalizzate a promuovere una scelta consapevole dei cibi da mangiare sia a casa che a scuola, in linea con il modello alimentare mediterraneo, e a garantire la qualità e la sicurezza della ristorazione collettiva sociale.

Vista la D.G.R. n. 142 del 16/02/2016, che ha approvato la realizzazione del modello assistenziale di rete per il trattamento integrato dell'obesità, e il D.D.R. n. 26 del 09/03/2017, che ha approvato il Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale (PDTA) per il trattamento integrato dell'obesità nel paziente adulto ed approvazione del Percorso Diagnostico terapeutico Assistenziale (PDTA) per il trattamento integrato dell'obesità pediatrica, si ritiene essenziale, ai fini di un'attiva prevenzione, il coinvolgimento dei SIAN (Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione) per aumentare la capacità di riconoscere i fattori di predisposizione, di sorvegliare e valutarne l'evoluzione, di eseguire interventi di correzione degli stili di vita sbilanciati, di saper riconoscere i segnali d'allarme, di monitorarli e indirizzarli verso i livelli di cura pluridisciplinari integrati, evitando un possibile ritardo diagnostico, che potrebbe impedire cure tempestive ed efficaci.

In particolare i SIAN si inseriscono tra le Strutture che costituiscono la Rete per l'obesità, con le seguenti attività basate sui LEA (D.P.C.M. del 12/01/2017):

1. primo livello: attività di prevenzione universale, secondaria (selettiva e dedicata) e terziaria con attività di educazione e promozione della salute, e counseling nutrizionale e motivazionale;

2. secondo livello: attività di dietetica e nutrizione clinica e di counseling nutrizionale e motivazionale tramite gli ambulatori nutrizionali dei SIAN per adulti e per l'età evolutiva, a supporto del medico curante, del pediatra di famiglia, dello specialista;

3. terzo livello: riabilitazione e mantenimento mediante gruppi motivazionali, esperienziali e psicoeducazionali.

Nell'ambito dell'area "Consulenza Dietetico-Nutrizionale" sono state realizzate le "Linee di indirizzo regionali per gli ambulatori nutrizionali dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)", che hanno lo scopo di aumentare l'offerta dell'approccio comportamentale e di counseling motivazionale per le persone con fattori di rischio per malattie cronico non trasmissibili e obesità, attraverso l'implementazione della rete degli ambulatori nutrizionali.

Il contenuto delle Linee di indirizzo sarà parte integrante della formazione che verrà attuata sul territorio regionale nei confronti degli operatori dei SIAN, in modo tale da rendere l'offerta formativa omogenea e in linea con i principi del Piano Regionale Prevenzione e del modello assistenziale di rete per il trattamento integrato dell'obesità.

Pertanto, con il presente provvedimento si intende proporre all'approvazione il documento "Linee di indirizzo regionali per gli ambulatori nutrizionali dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)", di cui all'**Allegato "A"** al presente provvedimento, di cui costituisce parte integrante e sostanziale, elaborato e prodotto dal Gruppo Regionale Ambulatori Nutrizionali, istituito con il D.D.R. della Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria n. 24 del 28/03/2017.

Da quanto fin qui detto, risulta pertanto che una corretta alimentazione è fondamentale per determinare un buono stato di salute e di benessere. Tra le strategie efficaci di popolazione rientrano anche gli interventi sulle scelte dietetiche a scuola e sulla loro offerta che contribuiscono a favorire corretti comportamenti alimentari.

In quest'ottica, il servizio di ristorazione scolastica ha assunto un'importanza sempre maggiore nel tempo dal punto di vista funzionale all'attività scolastica vera e propria, come mezzo di educazione alimentare per le famiglie, attraverso gli allievi e gli insegnanti, ma soprattutto dal punto di vista dietetico, nutrizionale e di sicurezza. Tra le strategie efficaci di popolazione rientrano anche gli interventi sulle scelte dietetiche a scuola e sulla loro offerta che contribuiscono a favorire corretti comportamenti alimentari. Infatti, il pasto in mensa diventa una buona occasione per educare al gusto, per valorizzare le differenze culturali, senza però dimenticare il legame con le tradizioni locali, per insegnare condivisione e socializzazione.

Nella Regione del Veneto la questione è stata affrontata 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 prime linee di indirizzo per il miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, aggiornate nel 2003, nel 2007, nel 2013 e da ultimo con la D.G.R. n. 1189 del 01/08/2017, a seguito dell'evoluzione della normativa europea e nazionale, dell'acquisizione di nuove conoscenze tecnico-scientifiche, dell'insorgenza di nuovi aspetti riguardanti le diete speciali, ma anche tenendo presente l'esperienza maturata dai Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende ULSS del Veneto.

Al fine di dare uno strumento regionale di supporto uniforme alle amministrazioni comunali e scolastiche (pubbliche e private), tramite un apposito gruppo di lavoro denominato "Gruppo Regionale Ristorazione Collettiva Sociale", formato da un gruppo di esperti e istituito con il D.D.R. della Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria n. 23 del 28/03/2017, è stato elaborato un nuovo aggiornamento del documento, intitolato "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica", di cui all'**Allegato "B"** al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante e sostanziale, che pertanto sostituisce il documento contenuto all'Allegato A della citata D.G.R. n. 1189/2017.

Le nuove Linee di indirizzo si dividono in sette parti:

- il servizio di ristorazione scolastica;
- l'appalto del servizio di ristorazione;
- le schede dei prodotti;
- la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica;
- le linee di indirizzo per il monitoraggio della qualità nutrizionale nei capitolati d'appalto per distributori automatici di alimenti e bevande ("nutrivending");
- le diete speciali;
- la valutazione del servizio di ristorazione scolastica;
- le azioni contro lo spreco alimentare.

Un'ultima parte è, invece, dedicata alla redazione del capitolato d'appalto per la fornitura del servizio di Ristorazione Scolastica.

Da quanto detto emerge che una dieta squilibrata rappresenta uno dei principali determinanti di un peggior stato di salute nella popolazione italiana più svantaggiata: infatti, la malnutrizione incrementa la vulnerabilità comportando un aumento di morbilità e mortalità, induce effetti dannosi a livello psichico, depressione, scarso interesse per il cibo e costituisce costo

sanitario.

E', quindi, necessario ed eticamente auspicabile trasformare nel modo più ampio possibile uno spreco di beni in una fonte alimentare per categorie di persone più svantaggiate dal punto di vista socio-economico. La riduzione dello spreco alimentare rappresenta una delle più importanti sfide di questo secolo, in particolare se rapportata alle criticità dell'attuale contesto socio-economico della popolazione ed alla concomitante necessità di implementare la solidarietà sociale e la sostenibilità ambientale.

Nella Dichiarazione di Parma del 11/03/2010 gli Stati membri della Regione Europea dell'Organizzazione Mondiale della Salute (OMS) si sono impegnati a ridurre l'impatto dell'ambiente sulla salute e a realizzare azioni concrete per contrastare le disuguaglianze socio-economiche della Sanità.

In seguito, l'Unione Europea ha firmato l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25/09/2015, che ha l'obiettivo di ridurre del 50%, entro il 2030, gli sprechi alimentari globali pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumatori e a ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento.

Con la Risoluzione del Parlamento Europeo del 16/05/2017, sulla riduzione dello spreco alimentare e il miglioramento della sicurezza alimentare, si incoraggiano le Istituzioni pubbliche, settore ricettivo, scuole, ospedali e banchi alimentari a raccogliere e ridistribuire ai bisognosi derrate alimentari inutilizzate, ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostitutiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale; inoltre, ribadisce che è necessario che i cittadini siano informati non solo sulle cause e conseguenze dello spreco, ma anche sulle modalità per ridurlo.

Sempre a livello europeo, con la Comunicazione della Commissione del 16/12/2017, "Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari" (2017/C 361/01), si raccomanda che siano predisposti, a livello nazionale, norme e/o orientamenti pertinenti sulle donazioni alimentari, in modo da chiarire a tutti gli attori le disposizioni e le procedure operative esistenti a livello nazionale, ivi comprese le rispettive responsabilità dei soggetti principali, al fine di agevolare l'adempimento degli obblighi e promuovere le migliori pratiche.

Nel documento "Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction" del 2015, anche l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) riconosce la necessità di intraprendere un'azione contro lo spreco alimentare, in partenariato con altre organizzazioni regionali e internazionali e con gli attori della catena alimentare che vanno dai pastori, agricoltori e pescatori alle aziende operanti a livello mondiale.

In Italia, a livello regionale, la Regione del Veneto ha affrontato il tema della lotta agli sprechi con la Legge n. 11 del 26/05/2011, "Interventi per combattere la povertà e il disagio sociale attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari", con la quale si riconosce, valorizza e promuove l'attività svolta per il recupero delle eccedenze alimentari e per la loro redistribuzione a coloro che assistono persone in stato di grave disagio sociale ed indigenza.

A livello nazionale, il tema dello spreco alimentare ha visto una serie di evoluzioni volte alla semplificazione burocratica delle procedure di raccolta e donazione di cibo ed eccedenze alimentari. In particolare, la Legge n. 166 del 19/08/2016, recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini della solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", persegue, con riferimento ai prodotti alimentari, la finalità di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione, attraverso la realizzazione dei seguenti obiettivi prioritari:

- favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano;
- cercare di 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 sulla attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione delle Istituzioni e dei consumatori, soprattutto nei confronti dei più giovani.

L'art. 10 della citata Legge n. 166/2016 stabilisce, inoltre, che il Ministero della Salute, previa intesa in sede di Conferenza Unificata, predispone linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti.

Alla luce di ciò, con l'Intesa Rep. Atti n. 49/CU del 19/04/2018 è stato approvato il documento "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", che si ritiene di recepire con la presente delibera all'**Allegato "C"** al presente

provvedimento, di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

Successivamente alla approvazione della presente delibera, la Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria - Regione del Veneto fornirà alle Aziende sanitarie le indicazioni in ordine alla applicazione delle Linee di indirizzo allegate al presente provvedimento.

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 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;

VISTE la Legge n. 11 del 26/05/2011, la Legge n. 166 del 19/08/2016;

VISTO il D.P.C.M. del 04/05/2007;

VISTI la Dichiarazione di Parma del 11/03/2010, l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25/09/2015, il documento della FAO "Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction" del 2015, la Risoluzione del Parlamento Europeo del 16/05/2017, la Comunicazione della Commissione del 16/12/2017 (2017/C 361/01);

VISTO l'art. 4 della L.R. n. 1 del 10/01/1997;

VISTO l'art. 2, comma 2, lett. o) e l'art. 4 della L.R. n. 54 del 31/12/2012;

VISTA l'Intesa Rep. Atti n. 49/CU del 19/04/2018 recante "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti";

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;

VISTI il D.D.R. della Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria n. 23 del 28/03/2017, il D.D.R. della Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria n. 24 del 28/03/2017;

delibera

1. di approvare le premesse quali parti integranti e sostanziali del presente provvedimento;
2. di approvare il documento "Linee di indirizzo regionali per gli ambulatori nutrizionali dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)", di cui all'**Allegato "A"** al presente provvedimento, di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
3. di approvare il documento "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica", di cui all'**Allegato "B"** al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante e sostanziale, che pertanto sostituisce il documento contenuto all'Allegato A della citata D.G.R. n. 1189/2017;
4. di recepire l'Intesa n. 49/CU del 19/04/2018 recante "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", di cui all'**Allegato "C"** al presente provvedimento, di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
5. di dare atto che successivamente alla approvazione della presente delibera, la Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria - Regione del Veneto fornirà alle Aziende sanitarie le indicazioni in ordine alla applicazione delle Linee di indirizzo allegate al presente provvedimento;
6. di dare atto che la presente delibera non comporta spesa a carico del bilancio regionale;
7. di incaricare la Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria all'esecuzione del presente atto;
8. di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale Regionale.